ROLINHOS DE FRANGO

INGREDIENTES

12 filés de frango temperados conforme preferir

24 fatias de bacon

cheiro-verde picado a gosto

250 g de creme de ricota

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

margarina e farinha de trigo para untar a assadeira

MODO DE PREPARO

Amacie os filés de frango para ficarem mais finos (cuidado para não fazer furos).

Passar a ricota no interior do filé, salpicar cheiro verde, sal e pimenta-do-reino se desejar.

Enrole o filé com cuidado.

Enrole duas fatias de bacon no frango, cobrindo todo ele.

Unte uma assadeira com margarina e farinha de trigo.

Posicione-os com a abertura para baixo.

Não é necessário fechar com palitos.

Se quiser, pode finalizar com ricota e cheiro-verde por cima.

Levar ao forno por 45 minutos, a 200° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21147-rolinhos-de-frango.html