

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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