

RONDELLI DE FRANGO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 peito de frango

4 colheres de requeijão

4 fatias de massa pré-cozida de lasanha

4 fatias de mussarela

1 sachê de molho de tomate

preparado de alho, sal e temperos

1/2 cebola picada

bacon

orégano

100 g de mussarela ralada

1 colher rasa (sobremesa) de azeite

papel-alumínio

150 ml de água

MODO DE PREPARO

Pique o frango em cubos.

Tempere e coloque pra cozinhar na panela de pressão com um pouco de água por cerca de 15 minutos.

Retire a água, desfie o frango e misture a ele 2 colheres de requeijão cremoso.

Sobre a massa, coloque a fatia de mussarela e o frango desfiado, respectivamente, evite colocar nas extremidades.

Enrole a massa e depois pique formando 5 ou 6 rondellis.

Repita o processo nas outras massas.

Frite com azeite a cebola e o preparado de tempero (e bacon se quiser).

Coloque o molho e a água e deixe ferver por uns 5 minutos.

Despeje um pouco do molho no refratário médio e coloque os rondellis.

Despeje o restante do molho por cima e coloque pequenas porções de requeijão cremoso.

Cubra com papel-alumínio o refratário.

Preaqueça o forno por 10 minutos a 180° C.

Depois coloque o refratário por cerca de minutos.

Frite o bacon.

Retire o papel alumínio, despeje a mussarela, bacon e orégano por cima e leve ao forno apenas para derreter o

queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21712-rondelli-de-frango-com-queijo.html>