

ENROLADINHO DE FRANGO RECHEADO

INGREDIENTES

2 filés de peito de frango

300 g de bacon

500 g de mussarela

azeite (opcional)

molho de tomate

1 saco de batata palha

MODO DE PREPARO

Corte o filé de frango em fatias finas e o bacon em formato de cilindros.

Tempere o frango como de costume.

Em seguida, coloque uma fatia de queijo sobre a fatia de frango e depois o bacon.

Enrole e coloque palitos de dente para o enroladinho não desmanchar.

Coloque os enroladinhos em uma travessa de vidro.

O azeite que é opcional, serve para dar um gosto leve nos enroladinhos, coloque antes de cobrir com queijo.

Após colocar o azeite, cubra com queijo mussarela e por cima, despeje molho de tomate e salpique batata palha por cima.

Coloque ao forno entre 15 a 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22806-enroladinho-de-frango-recheado.html>