

ROCAMBOLE DE FRANGO RECHEADO

INGREDIENTES

1 peça de coxa com a sobrecoxa inteira desossada e aberta

3 fatias de mussarela

150 g de bacon (se quiser, coloque mais)

azeitona e palmito a gosto

cebolinha e tomilho (o quanto quiser)

3 dentes de alho

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

suco de limão

MODO DE PREPARO

A primeira coisa a ser feita é desossar a coxa e sobrecoxa do frango.

Assim que estiver aberta, prepare a marinada: suco de limão, alho, sal, pimenta-do-reino e o tomilho. Junte o frango e deixe marinando por 1 hora para pegar sabor.

Depois de marinado, coloque-o em uma tábua para começar a rechear.

Coloque as 3 fatias de mussarela, o bacon já frito, azeitona, palmito e a cebolinha.

Feito isso, enrole como um rocambole começando pelo sentido do lado menor (a intenção é que fique longo e não alto).

Com o rocambole enrolado, é preciso agora amarrar com um barbante ou fio dental sem gosto.

Comece dando um nó em uma ponta e vá enrolando bem firme o rocambole até chegar na outra ponta, e esta também com um nó firme.

Depois de firmar o rocambole, enrole-o em papel alumínio e coloque para assar a 180° C, durante 50 minutos.

Depois desse tempo, tire o alumínio e finalize no forno por mais 20 minutos para que fique douradinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23312-rocambole-de-frango-recheado.html>