

RONDELLI DE FRANGO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

10 massas pré cozidas de lasanha
500 g de frango cozido desfiado
1 colher (sopa) de alho picadinho
1 cebola
500 ml de leite
1 pote de requeijão tipo catupiry
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
azeite a gosto
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1 embalagem de extrato de tomate
100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Refogue o frango com a metade do alho e da cebola colocando um pouco de azeite, sal e pimenta-do-reino.

Reserve 250 g do frango e no restante jogue o requeijão tipo catupiry.

Em outra panela, refogue o restante do alho e da cebola.

Acrescente o extrato de tomate e o restante do frango, temperando com um pouco de sal e pimenta.

Em outra panela, acrescente a manteiga e a farinha até ficar com uma textura pastosa.

Em seguida, adicione o leite e deixe engrossar até parecer um mingau.

Tempere esse molho branco a gosto com sal e pimenta.

Recheie uma massa por vez com o frango com requeijão e enrole (se a massa for muito larga corte até o rondelli ficar com a espessura de 3 dedos, no máximo).

Coloque os rondellis em uma assadeira untada com azeite e adicione o molho vermelho e o branco por cima.

Salpique o parmesão por cima e deixe gratinar no forno preaquecido a 180º C até o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24728-rondelli-de-frango-com-catupiry.html>