

ENROLADINHO DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

1 abobrinha pequena
200 g de peito de peru fatiado
200 g de bacon
requeijão
ketchup
1 envelope de sazon para legumes
sal a gosto
salsa a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a abobrinha em fatias finas.

Leve-as para cozinhar na água por aproximadamente 5 minutos ou até sentir que as fatias estão macias e enrolando sem quebrar.

Acrescente 1 envelope de sazón e um pouquinho de sal.

Escorra a água.

Disponha as fatias sobre uma tábua de carnes comum.

Sobre cada fatia de abobrinha, coloque uma fatia de peito de peru dobrada ao meio de comprido e reserve.

Pique o bacon em pequenos quadradinhos e frite em uma frigideira antiaderente sem adicionar óleo.

Quando estiverem bem crocantes, escorra bem o óleo e misture com um pouco de requeijão e de ketchup.

Adicione essa mistura sobre o peito e peru do lado direito e enrole a fatia.

Sobre o rolinho adicione um pingo de ketchup e coloque um raminho de salsa.

Preaqueça o forno em 180º C e leve os rolinhos para assar por 20 minutos.

Sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/24995-enroladinho-de-abobrinha.html>