ROCAMBOLE DE FRANGO RECHEADO COM FAROFA DE CEBOLA

INGREDIENTES

Rocambole

500 g de frango

1 ovo

4 colheres de farelo de aveia

1/2 cebola picada

2 dentes de alho

1/2 colher de páprica defumada

1 colher (café) de mostarda em pó

1 colher (café) de açafrão

sal e pimenta a gosto

azeite para pincelar

castanhas trituradas ou farelo de aveia para enfeitar

Recheio

4 fatias de mussarela

4 colheres de requeijão ou creme de ricota

100 g de farofa tradicional

1/2 cebola em rodelas

1/2 colher de manteiga

cheiro-verde, sal e pimenta a gosto

azeite quanto baste

MODO DE PREPARO

Prepare o rocambole

Quando homogenizar, separe um pedaço pequeno, dê uma grelhada e prove o sal e a pimenta

Prepare a farofa de cebola

Doure a cebola até começar a dourar, sem queimar

Junte a farofa tradicional e misture bem, se necessário adicione mais azeite até ficar úmida

Adicione o cheiro

Prove os temperos e se necessário adicione mais um pouco

Reserve

Montagem

Forme um retângulo

Retire o plástico de cima, recheie com a farofa de cebola (reserve um pouco para enfeitar o prato) coloque a mussarela e as colheres de requeijão

Com cuidado e com a ajuda do plástico de baixo vá enrolando em forma de rocambole

Acerte bem os buraquinhos que se formam, assim não haverá rachaduras no rocambole

Pincele com azeite e salpique as castanhas ou farelo

Asse a 230 a 250 º C por aproximadamente 30 a 40 minutos dependendo do forno

Sirva sobre a farofa de cebola reservada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2544-rocambole-de-frango-recheado-com-farofa-de-cebola.html