

ROLINHOS FRANGO, BACON E QUEIJO

INGREDIENTES

800 g de peito de frango

4 fatias de queijo

4 fatias de bacon

1 alho

1 cebola média

manteiga derretida

1 colher de azeite

orégano

sal e pimenta a gosto

palitos

MODO DE PREPARO

Coloque num refratário uma colher de azeite e espalhe.

Em seguida, corte a cebola em rodela e espalhe pelos cantos do refratário, deixando um espaço no meio para os rolinhos.

Corte o peito de frango da maneira que fiquem peitos bem fininhos, para facilitar o enrolamento.

Se for necessário espalme-os (mas cuidado, o frango desfaz-se facilmente).

Tempere-os com sal a gosto (pimenta para quem gostar) e orégano.

Aqueça o forno previamente a 180° C.

Corte o bacon e o queijo em pequenas fatias (do tamanho dos seus bifeinhos).

Recheie os bifeinhos, primeiro o queijo, depois o bacon e enrole-os, prendendo-os com os palitos.

Coloque os rolos no espaço que deixou no refratário e em seguida regue-os com a manteiga derretida.

Está pronto para ir ao forno, por meia hora ou até os rolinhos ficarem bem douradinhos e o queijo derretido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25450-rolinhos-frango-bacon-e-queijo.html>