ROLÊ DE FRANGO COM BACON E QUEIJO

INGREDIENTES

1 peito de frango sem pele e osso

100 g de bacon em fatia

100 g de queijo mussarela

2 dentes de alho já socado

caldo de 1 limão

1/2 maço de coentro

pimenta-do-reino, orégano e ervas finas a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango e o abra todo como um bife.

Tempere com o alho socado, o caldo de limão, coentro, pimenta-do-reino, orégano e ervas finas.

Reserve por 10 minutos.

Já temperado e todo aberto, ponha uma camada de queijo, após uma camada de bacon e outra de queijo.

Enrole e amarre com uma linha grossa.

Embrulhe com o papel alumínio.

Leve para assar em forno médio, após 20 minutos, tire o papel alumínio e deixe no forno até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26194-role-de-frango-com-bacon-e-queijo.html