

ROLINHOS DE FRANGO COM MOLHO ROSÉ (FRANGO POR LAGOSTA)

INGREDIENTES

MOLHO:

- Molho: 6 tomates
- 3 dentes de alho
- 1 cebola grande
- 1 xícara de vinho branco seco
- 2 colheres (sopa) de óleo para fritar o alho e a cebola
- 1 tablete de caldo de galinha ou de caldo de bacon
- 2 colheres (de sopa) de massa (extrato) de tomate de boa qualidade

MOLHO BRANCO:

- Molho branco: 1 dente de alho amassado
- 2 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 500 ml de leite
- 1 colher (café) de sal
- 1 lata de creme de leite sem soro (se for de caixinha, use 2)

MODO DE PREPARO

MOLHO:

- Molho: Amasse os dentes de alho e pique as cebolas.
- Frite a cebola até ela murchar e adicione o alho para dourar.
- Corte os tomates (pode ser quadrado meio grande, é só pra facilitar o trabalho do liquidificador).
- Bata os tomates até ficarem bem líquidos, a pele do tomate vai desaparecer.
- Coloque esse molho de tomate em uma panela grande, que caiba o molho e os rolinhos de frango.
- Coloque o molho na panela e deixe ferver.
- Quando começar a ferver, adicione o tablete de caldo da sua preferência (galinha, bacon ou legumes) e mexa para dissolver.
- Adicione o extrato de tomate (serve para dar mais cor no molho).
- Experimente o molho e veja se vc quer acertar o sal, mas lembre-se que ainda tem o frango pra colocar e ele já está salgado.

Com o molho ainda fervendo, adicione o vinho branco, mas não precisa esperar engrossar o molho.

É hora de colocar os rolinhos de frango que vão cozinhar diretamente no molho.

Se precisar, coloque mais um pouco de água até passar 2 dedos pra cima do nível do frango.

Em fogo baixo, deixe o frango cozinhando por 20 minutos.

Desligue o fogo e deixe esfriar.

Com a panela fria, leve pra a geladeira por no mínimo 3 horas pra gelar bem e firmar o frango.

Retire o frango do molho e comece a fatiar os rolinhos (não esqueça de tirar os palitos de dente).

Corte com cuidado e uma faca bem afiada, para não desmanchar os rolinhos que vão ficar parecendo uns "caracóizinhos".

Corte mais ou menos em meio centímetro de espessura.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Em uma panela, derreta a manteiga, coloque o alho e a farinha de trigo para dourar.

Quando começar a dourar a farinha, adicione o leite (de preferência já morno), tomando cuidado para não empelotar.

Coloque 1 colher (de café, rasa) de sal e misture.

Deixe ferver um pouco para engrossar.

Vai ficar meio grosso mesmo.

Coloque a panela do molho de tomate (aquela panela onde estava o molho que utilizou pra cozinhar o frango) no fogo.

Quando começar a ferver o molho, adicione o creme branco grosso pra misturar.

Misture bem, prove, veja se precisa acertar o sal, e deixe ferver uns minutos.

Adicione a lata de creme de leite.

Coloque os rolinhos de frango com presunto em uma travessa funda (igual de lasanha) e acrescente o molho cremoso por cima dos rolinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26939-rolinhos-de-frango-com-molho-rose-frango-por-lagosta.html>