

ENROLADO DE FRANGO COM MORTADELA

INGREDIENTES

500 g de peito de frango

200 g de mortadela fatiada

100 g de bacon desfiado

1 cebola média

1 xícara de orégano

1 xícara de maionese

2 saquinhos de sazón

MODO DE PREPARO

Fatie o peito de frango bem fino e tempere com vinagre e 1 saquinho de sazón.

Sobre cada filé coloque uma fatia de mortadela e bacon, em seguida coloque um pouco de orégano.

Enrole e enfile um palito de dente para segurar.

Após cada fatia enrolada coloque em uma forma e coloque um fio de óleo.

No liquidificador coloque a maionese e misture a cebola cortada e o orégano.

Bata até ficar homogêneo e misture 1 saquinho de sazón sabor ave.

Jogue em cima dos enrolados.

Asse em forno médio coberto com papel alumínio até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/28085-enrolado-de-frango-com-mortadela.html>