

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 enfie 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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