

ROCAMBOLE DE ARROZ RECHEADO COM FRANGO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:frango desfiado (mais ou menos 1 kg)

massa de tomate a gosto

milho a gosto

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o arroz, os ovos, o leite, o óleo e o sal.

Despejar numa vasilha mais funda e acrescentar aos poucos a farinha de trigo.

A massa fica na mesma consistência de uma massa de bolo.

Unte um tabuleiro retangular com manteiga e farinha e despeje a mistura.

Leve ao forno por cerca de 25 à 30 minutos, vigiando sempre.

Ao enfiar um palito, se sair limpo, retire do forno.

Deixe amornar e desenforme em cima de um pano de prato limpo e úmido.

Desfie o frango, misture com a massa de tomate e o milho.

Coloque o recheio de frango, não muito molhado, e enrole como rocambole.

Pode ser servido com molho rosé ou catchup, fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29593-rocambole-de-arroz-recheado-com-frango.html>