

FRANGO À ROLÊ

INGREDIENTES

1 peito de frango

10 pedaços de linguiça calabresa

2 dentes de alho

sal a gosto

óleo para fritar

palitos de dente

MODO DE PREPARO

Corte o frango em tiras finas.

Tempere com sal e alho e reserve.

Frite os pedaços de linguiça e deixe secar em papel toalha.

Enrole as linguiças nos pedaços de frango e prenda-os com o palito de dente.

Coloque o óleo para esquentar em uma panela grande.

Assim que o óleo estiver bem quente coloque os pedaços de frango e deixe até dourar.

Coloque-os em papel toalha para retirar o excesso de óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30584-frango-a-role.html>