

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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