

# FRANGO ENROLADO

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango em bife  
1/2 copo de suco de limão  
1 folha de louro  
1 ramo de cheiro verde picado  
1 cebola picada  
1 dente de alho picado  
1 tomate sem pele e sem semente picado  
200 g de bacon fatiado  
1 xícara de óleo  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o peito de frango com o sal e o limão e reserve.

Numa tigela coloque o louro, o cheiro verde, a cebola, o alho, o tomate e o pimentão, misture bem para pegar o gosto, reserve.

Enrole os peitos de frango com bacon e prenda com um palito.

Aqueça o óleo por 4 minutos e adicione os enrolados para fritar até ficarem dourados.

Diminua o fogo, tampe a panela e cozinhe até a água secar.

Acrescente os ingredientes reservados, tampe e deixe cozinhar até a carne ficar macia e o molho engrossar.

Ao servir, retire os palitos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/30639-frango-enrolado.html>