

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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