

# FRANGO ENROLADINHO COM MOLHO BRANCO

## INGREDIENTES

1/2 kg de filé de frango  
1 lata de creme de leite sem soro  
2 colheres sopa de maisena (rasa)  
150 g de queijo mussarela fatiado  
150 g de presunto magro fatiado  
1/2 cebola cortada em cubos  
sal a gosto  
300 ml de leite  
1 sazón de galinha  
1 colher (sopa) de requeijão  
queijo ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubos pequenos e refogue com a cebola, sal a gosto e reserve.

Para fazer o molho branco, esquente o leite e coloque as 2 colheres rasas de sopa de maisena e mexa.

Coloque na panela a cebola em cubos e deixe dourar.

Em seguida coloque o leite com o tempero de galinha e mexa até engrossar.

Coloque o sal a gosto e a colher de sopa de requeijão.

Em seguida coloque o creme de leite e mexa sem deixar ferver, reserve.

Pegue uma fatia de presunto, coloque uma de mussarela em cima, acrescente pedaços de frango e enrole.

Faça isso até acabar com o frango e coloque em um refratário.

Em cima coloque o molho branco e o queijo ralado a gosto.

Leve ao forno só até dar uma douradinha no queijo ralado e sirva no mesmo instante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31097-frango-enroladinho-com-molho-branco.html>