

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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