

ROCAMBOLE SALGADO DE FRANGO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido, temperado a seu gosto e desfiado

1 xícara de catupiry ou requeijão

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador primeiro os ingredientes líquidos e misture bem.

Em seguida coloque os sólidos.

Deixe bater por alguns segundos, a mistura vai ficar homogênea.

Unte uma forma quadrada com óleo e coloque a mistura dentro.

Leve ao forno preaquecido para assar até que fique a massa dourada.

Retire do forno, em seguida vire em cima de um atalhado ou pano de prato.

Misture o recheio preparado ao catupiry e forre a massa assada no forno.

Enrole-a e em seguida corte em porções e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34930-rocambole-salgado-de-frango-com-catupiry.html>