

ROCAMBOLE DE FRANGO DA CRIS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 150 g de mussarela

150 g de presunto

3 tomates picadinhos sem sementes

4 fatias de bacon para decorar

azeitonas para decorar

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Misture o peito de frango moído com os pães amanhecidos molhados e espremidos.

Coloque a cebola picadinha, o ovo, a farinha de trigo, azeite, sal e pimenta a gosto.

Amasse tudo e abra sobre um filme plástico.

Recheie com o presunto e a mussarela.

Coloque o tomate picadinho e temperado com orégano e sal.

Enrole e decore com bacon e azeitona.

Pincele a gema e coloque um fio de azeite.

Leve para assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35909-rocambole-de-frango-da-cris.html>