

ROCAMBOLE DE FRANGO DA LÚ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de peito de frango moído

1 creme de cebola

1 cebola média

cheiro-verde

pimenta (a gosto)

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 100 g de presunto

100 g de mussarela

2 ovos cozidos

2 tomates (picado em rodela finas)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha junte o frango, o creme de cebola e misture bem.

Corte a cebola em cubinhos pequenos e acrescente a mistura junto com a cebolinha, pimenta e temperos a gosto.

Por último acrescente uma pitada de sal.

Pegue papel alumínio e corte do tamanho da forma que vai utilizar.

Pincele azeite, abra a massa sobre o papel, logo depois coloque o recheio e feche.

Coloque fatias de bacon cortadas bem finas por cima e leve ao forno.

Ai é só se deliciar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36548-rocambole-de-frango-da-lu.html>