

ROCAMBOLE DE FRANGO CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 kg de peite de frango moído
- 1 pacote de creme de cebola
- 2 colheres (sopa) de maionese
- 200 g de queijo muçarela fatiado
- 200 g de bacon picado
- 1 pote de requeijão cremoso
- 2 cenouras raladas
- 2 tomates grandes sem pele e semente picados

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o creme de cebola e a maionese e deixe descansar por 2 horas.

Com um auxílio de um plástico filme espalhe o frango.

Por cima coloque a muçarela, o bacon, a cenoura ralada, o tomate picado e por último o requeijão cremoso.

Enrole como se fosse um rocambole.

Leve para assar em forno preaquecido a 220°C por aproximadamente 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37022-rocambole-de-frango-cremoso.html>