

ROLÊ DE FRANGO À MODA KUKALUCAS

INGREDIENTES

- 1 kg e 1/2 de bifes de peito de frango (bem finos)
- 150 g de queijo mussarela em fatias
- 150 g de presunto em fatias
- 2 litros de leite
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 cubos de caldo de galinha
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola grande picada em cubinhos
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela grande (capacidade para 4 litros) refogue a cebola com o azeite, a margarina e o caldo de galinha. Acrescente a farinha de trigo e misture tudo até formar uma farofa.

Coloque um copo de leite e misture bem, coloque outro copo e repita o processo até usar todo o leite, misture sem parar para evitar que o molho fique com caroço.

Coloque o creme de leite e o queijo misture até ferver.

Cubra o frango com o molho e leve ao forno (180 °C) por 25 minutos.

Sirva com arroz branco e salada, Bom Apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38627-role-de-frango-a-moda-kukalucas.html>