

ENROLADINHO DE FRANGO

INGREDIENTES

500 g de filé de peito de frango

200 g de mussarela

200 g de presunto

1 lata de ervilha

1 sachê de molho de tomate

azeitona a gosto

1 colher de óleo

temperos a gosto (sal com alho, caldo de galinha e pimenta-do-reino)

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de frango com sal, alho e pimenta-do-reino e reserve.

Em um panela, coloque o óleo, o caldo de galinha, o sachê de molho de tomate, a azeitona e a ervilha.

Espere ferver, e desligue o fogo.

Em um refratário, coloque o molho feito na panela, de forma que cubra o fundo do recipiente.

Faça os enroladinhos com o filé de frango, uma fatia de presunto, uma fatia de mussarela e enrole.

Depois de enrolados, coloque-os no refratário com o restante do molho da panela.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 15 a 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39019-enroladinho-de-frango.html>