

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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