

ENROLADO DE FRANGO COM MASSA DE PASTEL

INGREDIENTES

PARA PINCELAR:

Para pincelar: 1 gema

3 colheres (sopa) de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite e doure a cebola.

Acrescente o frango, o tomate e deixe refogar por 2 minutos.

Acrescente a farinha dissolvida no leite, o sal e a pimenta.

Deixe cozinhar até engrossar.

Desligue o fogo, misture o requeijão, o queijo ralado e a salsa.

Deixe esfriar bem, abra a massa de pastel com o plástico por baixo.

Distribua o recheio e enrole como um rocambole.

Coloque em uma assadeira untada com óleo, pincele a gema misturada com o leite e asse no forno preaquecido a 220°C durante 20 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39177-enrolado-de-frango-com-massa-de-pastel.html>