

ROCAMBOLE DE FRANGO DA TATI

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango moído
1 pacote de creme de cebola
1 linguiça calabresa
200 g de bacon em tiras
300 g de queijo prato ou mussarela
300 g de presunto
1 cenoura ralada
1 sachê de molho de tomate
200 g de azeitona sem caroço
cheiro verde
alho
papel laminado

MODO DE PREPARO

Misture o peito de frango com o creme de cebola, acrescente o cheiro verde e o alho picado.

Coloque as tiras de bacon sobre o papel laminado.

Abra o frango em cima das tiras de bacon.

Coloque o presunto e o queijo.

Na ponta em que for começar a enrolar coloque a linguiça inteira.

Coloque a cenoura ralada e coloque a azeitona.

Vá enrolando e tirando o papel de baixo.

Leve ao forno por 20 minutos.

Tire o papel laminado e deixe dourar.

Jogue por cima um molho de tomate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40613-rocambole-de-frango-da-tati.html>