

# 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>