

# ROCAMBOLE DE FRANGO COM MOLHO ESPECIAL DA PRI

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
1 kg de peito de frango moido  
1 pct de creme de cebola  
1 xícara de bacon cortado em cubos  
1/4 de cebola picada em cubos bem pequenos  
2 dentes de alho espremidos  
sal e curry a gosto  
1 colher(sopa) de molho shoyu

### RECHEIO:

Recheio:  
150 g de presunto  
150 g de mussarela

### MOLHO:

Molho:  
2 colheres (sopa) de maionese hellmann's  
2 colheres de creme de leite sem soro  
1/2 xícaras de leite  
2 colheres (sopa) de molho de tomate  
1 colher de catchup  
1 colher de mostarda  
orégano e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### ROCAMBOLE:

Rocambole:  
Em uma vasilha coloque todos os ingredientes e misture.  
Estenda sobre a mesa ou a forma se preferir duas folhas de plástico filme (na mesa fica bem fácil).  
Coloque a massa sobre o filme e a estenda de forma a ficar como um retângulo mas não estique muito para que não fique fino.  
Coloque sobre a massa fatias de mussarela e presunto intercaladas (não coloque muito próximo das bordas da massa).

Vire a massa fazendo o formato do rocambole com auxílio do plástico filme, ao terminar tente ao máximo fechar as bordas para que na vaze muito a mussarela.

Leve ao forno médio por volta de 45 minutos a 1 hora.

#### MOLHO:

Molho:Coloque tudo junto na panela e não para de mexer até derreter a maionese.

Quando o rocambole estiver quase no ponto coloque o molho sobre ele cerca de 10 minutos antes do rocambole ficar pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42094-rocambole-de-frango-com-molho-especial-da-pri.html>