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 xicara 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 mais 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