

ROCAMBOLE DE FRANGO ITAOCARENSE

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango moído 2 vezes
1 ovo
100 g de presunto
100 g de queijo prato
2 colheres de sopa de requeijão tipo cheddar
2 colheres de sopa de maionese
1 xícara de milho
1 xícara de ervilha
100 gramas de azeitona verde
1 tomate
2 ovos cozidos
3 colheres de pomarola
3 colheres de sopa de farinha de rosca
1/2 pacote de creme de cebola
1 xícara de requeijão
100 g de bacon em cubinhos
4 pedaços de bacon cortado em tiras bem fino
temperos a gosto (hortelã, creme de cebola, manjeriçao, alho)

MODO DE PREPARO

Tempere o peito de frango moído com manjeriçao, hortelã, alho e creme de cebola. Depois coloque um ovo para dar uma melhor liga e misture bem.

Aos poucos polvilhe com a farinha de rosca até dá o ponto.

Coloque as tiras de bacon e em seguida a massa em cima de uma plástico numa pia seca e abra proporcionalmente, não deixando ficar uma massa nem muito fina e nem muito grossa.

Após aberta vai aos poucos acrescentando os ingredientes: presunto, queijo prato, pomarola, rodela de tomate, fatias de ovo cozido, bacon em cubos, milho verde e ervilha e requeijão.

Em seguida vai enrolando até que se tenha um rocambole.

Após, coloque em uma vasilha a maionese, o requeijão tipo cheddar e o queijo ralada e misture tudo.

Feito isso, envolva todo o rocambole com esse creme.

Em seguida levar ao forno por aproximadamente 1 hora e 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45674-rocambole-de-frango-itaocarense.html>