

ROLINHO CREMOSO

INGREDIENTES

12 fatias finas de presunto
12 fatias finas de mussarela
400 g de peito de frango cozido e desfiado (1 pacote)
200 g de queijo mussarela ralado
2 caixas de creme de leite
2 copos de requeijão
suco de 1 limão
Salsinha
Sal a gosto
Pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango desfiado com limão, sal e pimenta.
Acrescente 1 copo de requeijão e 1 caixa do creme de leite e misture bem.
Quando estiver homogêneo adicione a salsinha.
Peque uma fatia de presunto e por cima coloque uma fatia de mussarela.
Com uma colher pequena vá colocando o recheio de frango na lateral e depois enrole, como se fosse um canelone.
Faça 12 rolinhos iguais e vá colocando num refratário de forno grande para que forme apenas 1 camada.
Após finalizar todos os rolinhos misture separadamente o molho com 1 caixa de creme de leite e 1 copo de requeijão (acerte o sal).
Cubra os rolinhos com o creme e espalhe com ajuda de uma colher.
Polvilhe a mussarela ralada por cima.
Leve ao forno em 180°C - 200°C, até dourar em cima e borbulhar em volta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46062-rolinho-cremoso.html>