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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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