

FRANGO ENROLODINHO

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de frango cortado fino
- 1 pacote de sopa de cebola
- 1 lata de creme de leite
- 1 pacote de bolacha salgada
- 300 g de mussarela
- 300 g de presunto ou peito de peru

MODO DE PREPARO

Lave os filés e faça rolês com o presunto e a mussarela, prenda com palito (não precisa temperar o frango).

Triture a bolacha no liquidificador, fica uma farinha.

Misture a sopa de cebola com o creme de leite.

Passes os rolês no creme, depois na bolacha, arrume em uma assadeira.

Cubra com papel alumínio e leve a forno por 20 minutos.

Tire o papel e deixe mais uns minutos para dourar.

Sirva, é uma delícia!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47433-frango-enroladinho.html>