PEGA MARIDO

INGREDIENTES

CREME DE MILHO:

Creme de milho:1 lata de milho verde

1 lata de leite integral

1 lata de creme de leite

1 colh. de chá de amido de milho (maisena)

RECHEIO:

Recheio:1 kg filé de peito de frango cortados em tiras

300 g de presunto

500 g de mussarela

Queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Uma fatia de presunto, por cima uma de mussarela e por fim uma tira de frango, enrole tipo rocambole deixando o frango na parte de dentro e o presunto por fora para dar a consistência o queijo no meio.

Arrume os rolinhos em um refratário e adicione o creme de milho polvilhando com o parmesão.

Leve ao forno baixo até derreter e dourar o queijo por cima (cerca de 15 minutos).

Sirva com arroz fresquinho e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47828-pega-marido.html