

# ROLINHOS DE FRANGO RECHEADOS

## INGREDIENTES

500 g de filé de peito de frango  
bacon em tiras para enrolar  
300 g de mussarela  
300 g de presunto  
2 folhas de louro  
suco de 1 limão  
cominho a gosto  
sal a gosto  
farinha de rosca  
3 ovos para empanar  
alho a gosto (tempero)

## MODO DE PREPARO

Pegue o filé de frango um dia antes e tempere com alho socado, sal, cominho, o suco do limão e as folhas de louro. No dia seguinte que for fazer, pegue o filé de frango e recheie com 1/2 fatia de presunto e 1/2 fatia de mussarela. Enrole.  
Por fora enrole o bacon no frango e feche com palito de dente.  
Faça assim em todos os filés de frango.  
Em um prato bata os ovos, em outro prato coloque a farinha de rosca.  
Passe no ovo, depois na farinha de rosca e frite no óleo bem quente.  
Sirva com salada de alface, tomate, palmito.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48888-rolinhos-de-frango-recheados.html>