

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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