

ENROLADINHO DE FRANGO AO CREME DE MILHO

INGREDIENTES

- 2 peitos de frango
- 200 g de queijo prato
- 200 g de presunto
- 1 lata de milho
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho e o creme de leite, reserve.

Corte o peito de frango em tiras de aproximadamente 6cm, tempere e deixe reservado dentro de uma vasilha.

Coloque o presunto e o queijo prato um em cima do outro certinho, e os corte ao meio, para ficar mais fácil na hora de enrolar o frango.

No recipiente que usará, coloque um pouquinho de molho de tomate e espalhe, em seguida é hora de enrolar o frango.

Coloque uma tira do presunto e o queijo prato por cima, pegue o frango e o enrole no presunto e no queijo prato, igual panqueca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50476-enroladinho-de-frango-ao-creme-de-milho.html>