

ROLINHO DE FRANGO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango, sem pele
sal e pimenta-do-reino a gosto
300 g de blanquet de peru ou presunto de peru
300 g de queijo muçarela fatiado
1 pacote de queijo parmesão ralado
1 lata de creme de leite
2 copos de requeijão cremoso
noz-moscada, pimenta-do-reino a gosto para o molho branco
margarina o suficiente para dourar os rolinhos depois de pronto
palitos de dente pra prender os rolinhos
1/2 xícara de chá de leite

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em bifés e bata-os com o batedor de carne.

Tempere cada um dos bifés com sal e pimenta a gosto.

Coloque em cada bife, um pedaço de queijo muçarela fatiado e uma fatia de blanquet.

Enrole o bife como rocombole e prenda no meio com ajuda do palito e reserve.

Em uma frigideira grande, coloque de duas a três colheres de margarina, deixe derreter e comece a dourar de todos os lados os rolinhos. Repita a operação, ou seja, coloque margarina na frigideira e doure os rolinhos até que todos estejam prontos.

Antes de irem ao forno, retire os palitos de cada rolinho.

Para o molho branco, coloque em uma vasilha o creme de leite, o requeijão e misture bem. Coloque os temperos pimenta do reino e a noz moscada. Para que não fique cremoso demais, acrescente o leite e misture bem.

Coloque esse molho sobre os rolinhos no refratário.

Os rolinhos devem ficar cobertos com o molho.

Por cima do molho branco coloque o queijo parmesão ralado.

Leve para o forno preaquecido em temperatura média para gratinar.

Sirva com arroz a grega e uma salada.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50518-rolinho-de-frango-ao-molho-branco.html>