

FRANGO ENROLADO FÁCIL

INGREDIENTES

10 filés de frango

15 ameixas sem caroço

bacon em fatias

Tempero fondor

1 caixinha de creme de leite

palito de dente

1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

Salpique fondor em ambos os lados de cada filé e espalhe com a mão.

Sobre uma tábua estique uma fatia de bacon, em seguida coloque um filé já temperado e ao centro do filé uma ameixa.

Enrole como um medalhão e prenda com um palito.

Faça isso, um a um, com todos os filés.

Em uma frigideira grande esquente um fio de azeite e frite os medalhões em fogo baixo.

Eles soltarão um pouco de água, porém, aos poucos e conforme seca adicione mais umas gotinhas, coloque o restante das ameixa junto para fritar com os medalhões.

Quando estiverem fritos coloque uma caixinha de creme de leite e deixe mais uns minutinhos para o creme de leite pegar a cor do molhinho que se forma.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51560-frango-enrolado-facil.html>