ROLINHOS AO VAPOR

INGREDIENTES

600 g de filé de frango cortado fino temperado

Suco de 1 limão

Sal e pimenta-do-reino a gosto

6 fatias de pão de forma sem casca

1 colher (de chá) de cúrcuma (açafrão da terra)

200 ml de leite de coco light

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com o suco de limão, sal e a pimenta do reino e reserve.

Esfarele o pão de fôrma, acrescente cúrcuma e adicione 50 ml de leite de coco light até obter uma massa consistente.

Tempere com sal. Recheie os filés com porções o recheio, enrole e prenda com palitos. Disponha os rolinhos em uma travessa perfurada própria para vapor e reserve.

Leve ao fogo a panela a vapor com água e aguarde fervura. Coloque a travea com os rolinhos, tampe e deixe cozinhar por cerca de 40 minutos. Enquanto aguarda, leve o restante do leite de coco light ao fogo até ferver e tempere gosto. Sirva a seguir sobre os rolinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52662-rolinhos-ao-vapor.html