ROCAMBOLE DE FRANGO DELICIOSO

INGREDIENTES

2 pacotes de peito de frango moídos (comprei no mercado, mas pode processar em casa também)

1 ovo

1 colher de sopa de azeite

6 colheres de sopa de farinha de trigo, cebola e tempero verde a gosto(coentro,salsa ou cebolinha)

Alho, sal, pimenta do reino, corante e cominho a gosto

Queijo mussarela, prato, coalho ou o que preferir para o recheio

Presunto para o recheio

Orégano

MODO DE PREPARO

Misture a carne de frango com o azeite, o ovo e os temperos, acrescente a farinha de trigo aos poucos para dar liga.

Mexa bem para misturar. Sobre uma folha de papel alumínio, espalhe um pouco de azeite ou óleo e essa carne temperada.

Coloque o recheio e com a ajuda do próprio papel alumínio, enrole como rocambole e embrulhe no próprio papel alumínio.

Coloque pra assar em forno médio por uns 40 minutos, desembrulhe deixe dourar mais uns 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53537-rocambole-de-frango-delicioso.html