

BIFE DE FRANGO À ROLÊ

INGREDIENTES

6 filés de peito de frango

2 cenouras

100 g de presunto

100 g de mussarela

300 g bacon

1/2 xícara de molho de tomate

1 cubinho de sazon

250 ml de queijo ralado

1 caixinha de palito de dente

Sal e alho a gosto

uma colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Frite o bacon em tirinhas.

Cozinhe a cenoura em tiras grandes e finas.

Tempere o bife de frango com sal e alho a gosto.

Corte o presunto e a mussarela em tiras.

Coloque o bife em uma tábua e em seguida acrescente o bacon, o presunto, a mussarela e a cenoura, enrole e prenda com os palitos.

Leve ao forno até dourar os bifes a seu gosto!

Enquanto os bifes estão no forno vamos preparar o molho com o queijo ralado e o molho de tomate e uma colher de manteiga.

Em uma panela simples coloque uma colher de manteiga, e em seguida coloque o molho de tomate e deixe esquentar um pouco.

Logo em seguida acrescente o queijo ralado e deixe ferver e desligue o fogo.

Coloque o frango em uma bandeja e jogue o molho por cima e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54041-bife-de-frango-a-role.html>