

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 sazón
250 ml de requeijão
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 bifés a seu gosto!

Enquanto os bifés estão no forno vamos prepara o molho com o requeijão e o molho de tomate e a 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 requeijão e deixe ferver e desligue o fogo.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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