

RONDELE DE FRANGO COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango cortados em tiras

500 g de presunto

500 g de mussarela

1 lata de milho

1 lata de creme de leite com soro

2 sachês de molho de tomate pronto

1 copo de requeijão cremoso

Temperos a gosto

250 g de mussarela ralada

Água

MODO DE PREPARO

Tempere os filés á seu gosto com alho, sal, pimenta etc.

Enrole os filés assim: uma fatia de presunto, uma de queijo, uma do filé cortado em tiras.

Repita até terminar com os filés.

Reserve.

Em uma travessa dilua o molho de tomate com um pouco de água e coloque a metade na travessa, coloque os "rondelles" por cima.

Reserve.

No liquidificador bata o creme de leite com o soro e a lata de milho até virar um creme.

Coloque o restante do molho de tomate, o creme de milho, o requeijão em colheradas e por último a mussarela ralada.

Leve ao forno coberta com papel alumínio por uns 30 minutos ou até que espetando os filés estejam macios.

Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54785-rondele-de-frango-com-creme-de-milho.html>