ENROLADINHO DE FRANGO COM MANGA E CALABRESA

INGREDIENTES

500 g de filé de frango

alho

cebola

sal a gosto

1 calabresa ou mais (depende da quantidade que irá fazer)

1 manga grande

palitos de dente

MODO DE PREPARO

Tempere os filés do jeito que você quiser, eu temperei com tempero pronto.

Corte a calabresa em rodelas e a manga em fatias pequenas de modo que caiba no filé de frango.

Faça os rolinhos e prenda com o palito de dente.

Leve ao forno em tabuleiro com azeite e um pouco de agua durante o cozimento jogando a água e azeite por cima dos enroladinhos para dourarem sirva com arroz e molho rosé para molhar os enroladinhos ou como quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55289-enroladinho-de-frango-com-manga-e-calabresa.html