ROLINHOS NINJAS, A RECEITA INFANTIL DE FESTA DE ANIVERSÁRIO

INGREDIENTES

Óleo vegetal e água

1 pé de alface fresca

1 cebola fatiada bem fina

2 xícaras de frango cozido,desfiado eou 2 xicaras de camarão cozido

1 xícara de cogumelo fatiado bem fino

1 xícara de cenoura fatiada bem fina

Qualquer vegetal que voce goste muito para colocar em seu rolinho

2 colheres (sobremesa) de suco de limão

2 colheres (sobremesa) de shoyu

1 ovo

MODO DE PREPARO

Coloque um pouco de óleo na frigideira e deixe aquecer em fogo brando.

Adicione cebola, cenoura e outros vegetais (como brócolis ou couve-flor).

Refogue até que amoleçam.

Adicione os cogumelos e outros vegetais macios (como pimentão).

Refogue por um minuto.

Dica: se os rolinhos ficarem secos adicione agua sera mais saudavel do que colocar óleo.

Adicione o suco de limão e o shoyu e qualquer molhe que goste.

Refogue por 1 minuto.

Coloque os ingredientes na metade da frigideira, quebre os ovos e faça os mexidos

Misture tudo.

Retire do fogo.

Retire o talo do alface para separar as folhas.

Separar em pratos o camarão, frango, alface e os refogados.

Pegue uma folha de alface e coloque os ingredientes no centro.

Embrulhe seus ingredientes e seus rolinhos estarão prontos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55431-rolinhos-ninjas-a-receita-infantil-de-festa-de-aniversario.html