

ROCAMBOLE DE FRANGO LIGHT

INGREDIENTES

1 kg de frango cozido desfiado
250 g de creme de ricota (ou creme de queijo branco)
sal, pimenta e outros temperos a gosto
papel alumínio
queijo branco a gosto
cenoura a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o frango desfiado, o creme de ricota, o sal e os temperos até virar uma pasta
Abra um pedaço de papel alumínio ou papel manteiga cobrindo uma forma, deixando sobra do papel dos dois lados
Distribua a massa do frango pela forma
Utilize a ponta do papel para ir enrolando a massa, até que vire um rocambole
Utilize o mesmo papel alumínio para enrolar o rocambole
Leve ao forno em fogo médio por aproximadamente 20 minutos
Retire o alumínio e deixe dourar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11948-rocambole-de-frango-light.html>