

ROCAMBOLE DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 colher (sopa) de manteiga
- orégano a gosto

MODO DE PREPARO

No processador ou liquidificador, moa o peito de frango cru

Em uma vasilha, coloque o frango moído e o creme de cebola e misture com as mãos até formar uma massa consistente

Em uma superfície lisa, sobre um pano ou papel filme, estique bem a massa

Recheie a seu gosto

Em seguida, enrole a massa e coloque em uma forma

Logo após, derreta a manteiga no micro

Para finalizar, salpique orégano

Leve ao forno por 40 minutos

Opções de recheio

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12845-rocambolle-de-frango.html>