

ROCAMBOLE DE FRANGO AO FORNO, EU FAÇO SEMPRE E AMO!

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango moído

1 pacote de creme de cebola

1 ovo

Cheiro verde a gosto

RECHEIO:

200 g de mussarela

200 g de presunto

1 cenoura ralada

MODO DE PREPARO

Misture o frango, o ovo, o creme de cebola e cheiro verde.

Abra sobre um filme plástico e alise essa mistura.

Distribua o recheio e enrole como rocambole, com cuidado.

Leve pra assar coberto com papel alumínio por 40 minutos e 10 minutos sem papel.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15127-rocambole-de-frango-ao-forno-eu-faco-sempre-e-amoi.html>