

BIFE DE FRANGO ENROLADO AO FORNO

INGREDIENTES

2 peito de frango
8 fatias de presunto
8 fatias de queijo mussarela
3 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de azeite
1 pacote de sopa de creme de cebola
1 xícara (chá) de maionese
1 xícara (chá) de leite
50 g de queijo parmesão ralado
8 folhas de manjericão fresco
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os peitos de frango em filés, no sentido do comprimento
Bata os filés com o batedor de carne até ficarem uniformes
Tempere os bifes com sal, pimenta e temperos de sua preferência a gosto
Cuide para não salgar muito pois o creme de cebola já é salgado
Sobre cada bife de frango coloque um pedaço de presunto e outro de queijo
Enrole e esperte com um palito de dente
Repita o processo com todos os outros bifes de frango
Regue os rolinhos com ao manjericão picado
Em uma frigideira derreta a manteiga e acrescente o azeite, aquecendo em fogo médio
Doure os rolinhos de frango ligeiramente
Coloque os rolinhos de frango em um refratário e retire os palitos
Em uma vasilha coloque o creme de cebola, a maionese e o leite e misture tudo muito bem
Cubra os rolinhos de frango com essa mistura e polvilhe com o queijo parmesão ralado
Leve o refratário ao forno alto, preaquecido, por uns 20 minutos ou até gratinar
Sirva acompanhado de uma massa ou um arroz a grega e uma salada verde com tomates