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 bifes de frango coloque um pedaço de presunto e outro de queijo

Enrole e espete 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/4630-bife-de-frango-enrolado-ao-forno.html