



RECEITAS DA FIA

Rocambole de Frango

www.receitasdafia.com/receitas/rocambole-de-frango

Confira passo a passo a fazer esse delicioso Rocambole de Frango, uma delícia!

Rocambole de Frango

 50 min

 8 porções

Ingredientes

- 1 kg de carne de [frango](#) moída
- Sal a gosto
- 1 pacote de biscoito água e sal triturado
- Pimenta do reino a gosto
- 200 g de bacon fatiado
- 200 g de [mussarela](#) fatiada
- 200 g de [presunto](#) fatiado
- Ervas desidratadas a gosto
- 1 dente de alho amassado
- 1 cebola ralada

Modo de Preparo

1. Comece temperando o frango com ervas finas, cebola, alho, sal e os biscoitos triturados. Reserve.
2. Em uma superfície coloque um pedaço de papel alumínio grande.
3. Coloque as fatias de bacon uma ao lado da outra.
4. Faça uma camada com a carne de frango por cima do bacon.
5. Adicione as fatias de presunto e mussarela.
6. Enrole como rocambole junto com o papel alumínio.
7. Leve ao forno para assar até dourar.
8. Sirva com salada Grega (Receita no site)

www.receitasdafia.com