Rocambole de Frango

www.receitasdafia.com/receitas/rocambole-de-frango-1

Surpreenda-se com esse delicioso rocambole de frango especial em apenas 60 min!



Rocambole de Frango

60 min 8 porções

Ingredientes

- 500 g de filé de peito de frango
- ½ cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- Suco de ½ limão
- Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo sem fermento
- 150 g de muçarela (fatiada ou ralada)
- 5 fatias de presunto (ou apresuntado) picado
- 1 cenoura ralada
- ½ linguiça calabresa defumada em cubinhos pré frita
- 100 g de bacon em tirinhas finas pré frito
- Azeite para untar
- Mel para pincelar em cima do rocambole

Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata a cebola, o alho, o suco de limão, o sal e a pimenta até obter uma mistura homogênea. Adicione o cheiro-verde e bata mais um pouco. Reserve.
2. Em um processador, triture o filé de frango e adicione o tempero reservado. Misture até obter uma massa homogênea. Acrescente a farinha de trigo e misture novamente.
3. Em uma bancada, coloque um saco plástico e abra a massa do rocambole com a ajuda de um rolo, até atingir uma espessura de 0,5 cm.
4. Distribua o recheio de muçarela, presunto, cenoura, calabresa e bacon sobre a massa, evitando as bordas.
5. Com o auxílio do plástico, enrole o rocambole pressionando-o para baixo. Feche as laterais da massa e transfira para uma forma untada com azeite.
6. Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 200 °C por cerca de 30 minutos. Coloque uma assadeira com água na parte de baixo do forno para evitar o ressecamento da carne.
7. Retire o papel alumínio, pincele mel sobre o rocambole e leve ao forno novamente por mais 25 a 30 minutos, ou até dourar.
8. Transfira o rocambole para uma travessa, pincele a água da forma sobre ele e sirva.