

ROCAMBOLE DE FRANGO LIGHT

INGREDIENTES

1 kg de frango cozido desfiado

250 g de creme de ricota (ou creme de queijo branco)

sal, pimenta e outros temperos a gosto

papel alumínio

queijo branco a gosto

cenoura a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o frango desfiado, o creme de ricota, o sal e os temperos até virar uma pasta

Abra um pedaço de papel alumínio ou papel manteiga cobrindo uma forma, deixando sobra do papel dos dois lados

Distribua a massa do frango pela forma

Utilize a ponta do papel para ir enrolando a massa, até que vire um rocambole

Utilize o mesmo papel alumínio para enrolar o rocambole

Leve ao forno em fogo médio por aproximadamente 20 minutos

Retire o alumínio e deixe dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11948-rocambole-de-frango-light.html>