

MEDALHÃO RECHEADO FÁCIL

INGREDIENTES

8 tiras de bacon de 15 cm aproximadamente

4 filés de frango médios

2 fatias de presunto

2 fatias de bacon

1 colher de manteiga

1 colher de óleo

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de frango com os temperos de sua preferência

Os filés precisam ser bem finos para facilitar o cozimento e a montagem

Corte as fatias de presunto e queijo ao meio

Estique os filés e forre com 1 fatia de presunto e 1 de queijo

Enrole sem deixar o recheio sobrar para fora para que o queijo não escorra quando fritar

Pegue os rolinhos e enrole por fora 2 fatias de bacon, lado a lado prendendo com os palitos de dente

Coloque a manteiga e o óleo para aquecer e frite os medalhões em fogo brando virando sempre os lados

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7631-medalhao-recheado-facil.html>