

# 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 manjeriço 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 manjeriço 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/5145-bife-de-frango-enrolado-ao-forno.html>