



Rolinhos de peito de frango

INGREDIENTES:

- 2 kg de peito de frango (1 peito dá 4 bifés)
- 1 vidro de requeijão cremoso
- 1 lata de molho de tomate
- 500g de mussarela fatiada
- 500g de presunto fatiado
- limão
- batata palha

MODO DE PREPARO:

- 1.** Lave bem os peitos e retire os bifés.
- 2.** Tempere, coloque limão e deixe descansar.
- 3.** Depois bata levemente os bifés, coloque por cima uma fatia de mussarela e uma fatia de presunto e enrole tipo um charuto e vai acrescentando um do lado do outro bem juntinho (para não desenrolar) em um pirex já untado com parte do requeijão.
- 4.** Depois de terminado de arrumar os rolinhos, acrescentar por cima o resto do requeijão, e molho de tomate.
- 5.** Cobrir o pirex com papel alumínio e levar ao forno pré-aquecido para cozinhar por uns 40 minutos.
- 6.** No final deste tempo, retirar o papel alumínio e deixar o caldo engrossar um pouco.
- 7.** Retirar do forno e servir com bata palha e arroz branco.
- 8.** Pode cobrir o pirex com a batata palha.