

ROCAMBOLE SALGADO

INGREDIENTES

1 colher (chá) de sal
1 xícara de leite (200 ml)
2 gemas batidas (para pincelar)
5 xícaras de farinha de trigo
200 g de mussarela fatiada fina
4 tomates maduros fatiados finos
1 colher (sopa) de azeite
sal a gosto
1 colher (sopa) de orégano
1 sachê de fermento biológico instantâneo (10 g)
200 g de presunto fatiado fino
2 Primor Forno e Fogão

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha em uma tigela e junte o fermento.

Adicione a margarina e o sal e misture até obter uma farofa. Aos poucos acrescente o leite e amasse formando uma bola.

Sove até ficar uma massa lisa e que solte das mãos. Se necessário adicione mais 2 colheres (sopa) de farinha. Divida a massa em 2 partes e reserve por 15 minutos.

Com ajuda de um rolo abra um retângulo de 40 x 25cm com uma das partes da massa

Espalhe metade do presunto, metade da mussarela. e metade do tomate temperado. Enrole como rocambole e coloque em uma assadeira.

Repita o processo com a outra metade da massa. Reserve por mais 15 minutos.

Pincele os dois rocamboles com as gemas. Asse no forno preaquecido na temperatura moderada (180º C) por cerca de 30 minutos ou até dourar acentuadamente.

Sirva quente, morno ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13272-rocambole-salgado.html>