

ROCAMBOLE DE SALMÃO DEFUMADO

INGREDIENTES

MASSA

Massa 2 ovos

250 ml de leite

20 g de manteiga

1 pitada de sal

RECHEIO

200gr de salmão defumado

200gr de queijo tipo ricota ou Phyladelphia ou St. Moret. (Tempere à gosto: sal, cebolinha, pimenta do reino)

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa. Deixe descansar ao menos 30 minutos.

Aqueça o forno a 180 graus.

Coloque a massa (que é bem líquida) em um grande tabuleiro, de preferência com papel vegetal pra não colar.

Coloque para assar por 12 a 15 minutos. Retire do forno e deixe esfriar em superfície plana cima de um tecido ligeiramente humido.

Uma vez frio, retire o papel vegetal, passe uma camada de queijo, temperado a gosto.

Sobre toda a superfície da massa, distribua igualmente as fatias de salmão defumado, repita a operação com o queijo.

Enrole o rocambole delicadamente, coloque um filme alimentar em volta e deixe descansar na parte mais fria do refrigerador por 4 horas no mínimo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13501-rocambole-de-salmaa-defumado.html>