

ROLINHOS DE COUVE-CHINESA

INGREDIENTES

- 6 folhas de couve-chinesa lavadas
- 6 fatias de queijo prato
- 1 tomate médio sem pele picado
- 1 cenoura média ralada
- 1 colher (sopa) de ervas frescas picadas

MODO DE PREPARO

Corte as folhas de couve-chinesa ao meio, no sentido da largura, descartando a parte mais grossa da folha. Reserve.

Tempere, separadamente, o tomate e a cenoura com sal, pimenta, azeite e vinagre ou limão se preferir. Reserve.

Sobre cada folha de couve-chinesa coloque uma fatia de queijo prato, um pouco do tomate picado, um pouco do de ervas frescas e um pouco da cenoura ralada.

Enrole delicadamente, formando um rolinho.

Coloque sobre uma travessa e tempere com sal, azeite, vinagre e pimenta.

Se preferir pode temperar com maionese misturada com creme de leite e suco de limão.

Sirva como entrada ou como acompanhamento do prato principal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13604-rolinhos-de-couve-chinesa.html>