

ROCAMBOLE DE BATATA COM ATUM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 kg de batata asterix (rosa) cozida e espremida

1 ovo

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)

2 colheres (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

2 colheres (sopa) de farinha de rosca

Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada ralada a gosto

Óleo para untar

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de atum ralado e escorrido

1 e 1/2 xícara de palmito picado

1 tomate médio sem pele e sem sementes picado

200 g de creme de leite ou requeijão cremoso

2 colheres (sopa) de cebolinha picada

1/2 xícara (chá) de azeitonas cortadas em rodelas

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a batata espremida e tempere com sal, pimenta e noz-moscada.

Adicione o ovo e misture tudo muito bem.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos, mexendo até obter o pondo de enrolar, e reserve.

Em outra vasilha, misture os ingredientes do recheio e tempere com sal e pimenta a gosto.

Abra a massa de batata em cima de um pedaço de papel alumínio untado com óleo, formando um retângulo.

Espalhe o recheio no meio, deixando as bordas livres.

Enrole com a ajuda do papel-alumínio até obter um rocambole.

Transfira com cuidado para uma forma antiaderente e untada com óleo.

Polvilhe com o parmesão misturado com a farinha de rosca e leve ao forno médio preaquecido por 35 minutos ou até dourar.

Retire do forno, deixe esfriar um pouco e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15717-rocambole-de-batata-com-atum.html>