

ROCAMBOLE DE ESPINAFRE

INGREDIENTES

ROCAMBOLE:

Rocambole: 1 molho de espinafre

1 colher (sopa) bem cheia de manteiga

1 cebola média bem picada

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 1/2 xícara (chá) de leite

4 ovos

50 g de queijo parmesão ralado

sal, noz-moscada e pimenta a gosto

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de atum em óleo

200 g de ricota

2 colheres (sopa) de tempero verde picado (salsinha e cebolinha)

3 colheres (sopa) de maionese

1 folha de louro

1 colher (sopa) de molho de gergelim

Pimenta vermelha a gosto

DECORAÇÃO:

Decoração: Tomates-cereja

MODO DE PREPARO

ROCAMBOLE:

Rocambole: Desfolhe o espinafre e leve as folhas a uma panela de cozimento a vapor.

Deixe cozinhar, escorra e deixe esfriar, pique bem.

Derreta a manteiga em uma panela funda, junte a folha de louro e a cebola bem picada e refogue por uns minutos.

Deixe a cebola murchar, mas cuide para não queimar.

Retire a folha de louro.

Acrescente o espinafre picado e escorrido, a farinha de trigo e o leite aos poucos.

Mexa sempre sem parar até formar um creme espesso e liso.

Acrescente nóz-moscada ralada.

Retire do fogo e adicione o queijo parmesão ralado e as gemas, uma a uma, mexendo sempre.

Por último, acrescente as claras em neve e misture tudo levemente.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Coloque a massa de espinafre em uma assadeira (25 cm x 30 cm) untada e forrada com papel-manteiga. Unte também o papel-manteiga.

Leve a forma ao forno preaquecido a 200° C, por cerca de 30 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Amasse bem a ricota com um garfo e acrescente o atum com o óleo, também bem amassado, o tempero verde, a maionese, o molho de gergelim e a pimenta vermelha.

Misture tudo muito bem.

MONTAGEM:

Montagem: Vire a massa de espinafre sobre um pano de prato úmido, retire o papel-manteiga com cuidado.

Espalhe sobre a massa o recheio, para que cubra toda ela.

Com o auxílio do pano de prato vá enrolando a massa dando a forma de um rocambole.

Leve à geladeira, coberto com filme plástico, por no mínimo 2 horas.

Na hora de servir passe um pouco de maionese no rocambole e enfeite com os tomates-cereja e folhas de salsinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17800-rocambole-de-espinafre.html>