

ROCAMBOLE SALGADO DELICIOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de fermento biológico seco

200 ml de leite morno

4 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sobremesa) de sal

1 colher (sobremesa) de açúcar

500 g de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 400 g de frango

1 colher (sopa) de óleo ou azeite

1 colher de alho e cebola picada

1 molho de tomate

azeitona , tempero verde, milho a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no sal, açúcar e posteriormente junte ao óleo.

Acrescente o leite morno e a farinha de trigo aos poucos até desgrudar da mão se necessário utilize mais trigo.

Deixe a massa descansar por 30 minutos ou mais até dobrar de volume.

Enquanto isso faça o recheio de frango: cozinhe e desfie o frango.

Refogue o frango já desfiado no alho, cebola e óleo.

Junto os outros ingredientes e deixe até ferver.

Passado os 30 minutos da massa divida em duas partes.

Abra e coloque o recheio, enrole e passe uma gema batida por cima.

Deixe assar até dourar a 200 °C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17937-rocambole-salgado-delicioso.html>