

RONDELI DE BRÓCOLIS E QUEIJOS

INGREDIENTES

RECHEIO DE BRÓCOLIS:

Recheio de brócolis: 2 colheres (sopa) de azeite
50 g de bacon em cubinhos
1 dente de alho amassado
1 xícara (chá) de cebola cortada em cubos bem pequenos
2 xícaras (chá) de floretes de brócolis escaldados em água fervente
1 sachê de caldo de legumes em pó 0% de gordura
1/2 xícara (chá) de cheiro-verde fresco bem picado

RECHEIO DE QUEIJOS:

Recheio de queijos: 200 g de ricota fresca
1 ovo ligeiramente batido
100 g de requeijão de consistência firme
150 g de queijo muçarela ralado
150 g de queijo prato ralado
sal, noz-moscada e pimenta-do-reino ao seu gosto

COBERTURA:

Cobertura: queijo parmesão ao seu gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE BRÓCOLIS:

Recheio de brócolis: Leve ao fogo o azeite e frite o bacon, o alho e a cebola.
Junte os brócolis, o caldo de legumes, o cheiro-verde e refogue rapidamente.
Tempere com sal e pimenta ao seu gosto, reserve.

RECHEIO DE QUEIJOS:

Recheio de queijos: Misture bem todos os ingredientes até obter um creme homogêneo e utilize na montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma bancada forrada com um saco plástico, coloque as massas sobrepondo um centímetro para obter um retângulo maior.

Espalhe todo o recheio de queijos em 3/4 da massa e coloque por cima os brócolis.

Enrole como um rocambole apertando bem.

Embrulhe no plástico deixando bem firme.

Leve ao freezer por 30 minutos para facilitar o corte dos rondelis.

Retire o rocambole do freezer e corte em fatias de aproximadamente 3 cm.

Cubra o fundo de um refratário com o molho e disponha os rondelis.

Cubra com mais molho e polvilhe o queijo ralado ao seu gosto.

Leve ao forno preaquecido para gratinar.

Sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20468-rondeli-de-brocolis-e-queijos.html>