RONDELI DE ESPINAFRE, RICOTA E TOMATE SECO

INGREDIENTES

RECHEIO DE ESPINAFRE:

Recheio de espinafre:2 colheres (sopa) de azeite

1 dente de alho amassado

1 xicara (chá) de cebola cortada em cubos bem pequenos

500 g de folhas de espinafre escaldadas 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 RICOTA:

Recheio de ricota:300 g de ricota fresca

1 ovo ligeiramente batido

100 g de creme de leite uht

50 g de nozes levemente torradas (opcional)

sal, noz-moscada e pimenta-do-reino (a gosto)

MOLHO BRANCO:

Molho branco:2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de cebola em cubos bem pequenos

250 ml de vinho branco seco

800 ml de leite integral frio

2 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada

100 g de creme de leite uht

50 g de queijo parmesão ralado

COBERTURA:

Cobertura:queijo parmesão ao seu gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE ESPINAFRE:

Recheio de espinafre:Leve ao fogo o azeite e frite o alho e a cebola.

Junte o espinafre, o caldo de legumes, o cheiro-verde e refogue rapidamente.

Tempere com sal e pimenta ao seu gosto.

RECHEIO DE RICOTA:

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

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Derreta a manteiga e refogue a cebola.

Junte o vinho e deixe reduzir um pouco.

Misture bem o leite com a farinha, o creme de leite, o queijo e junte ao refogado de cebola e vinho.

Mexa constantemente até obter um creme aveludado.

Bata rapidamente com um mixer 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 espinafre em metade da massa, coloque em cima do espinafre os tomates secos.

Espalhe o recheio de ricota no restante da massa e enrole como um rocambole apertando bem.

Embrulhe no plástico deixando bem firme.

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

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22640-rondeli-de-espinafre-ricota-e-tomate-seco.html