

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 xícara (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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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