

RONDELI DE CAMARÃO DA ABIMAPI

INGREDIENTES

RECHEIO DE CAMARÃO:

Recheio de camarão: 1 colher das de sopa de manteiga

1 colher das de sopa de azeite

4 colheres das de sopa de cebola ralada

2 colheres das de sopa de pimentão vermelho cortado em cubos pequenos

2 tomates sem pele e sem sementes cortados em cubos pequenos

1 kg de camarões limpos, temperados com sal e pimenta do reino

1 colher das de chá de caldo em pó de peixe ou camarão

3 colheres das de sopa de farinha de trigo

200 ml de leite

5 colheres das de sopa de cebolinha verde picada

100 g de queijo tipo emmenthal ralado

250 g de requeijão cremoso consistência firme

200 ml de creme de leite fresco ou UHT

Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel: 50 g de manteiga

50 g de farinha de trigo peneirada

1 litro de leite frio

1 envelope de caldo de legumes em pó

50 g de queijo parmesão ralado

Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE CAMARÃO:

Recheio de camarão: Leve uma panela ao fogo com a manteiga, o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.

Junte os pimentões, os camarões e refogue rapidamente.

Acrescente o caldo de peixe em pó, a farinha de trigo, o leite e mexa delicadamente.

Cozinhe, sempre mexendo, até obter um creme firme.

Retire do fogo e junte a cebolinha picada, deixe esfriar, acrescente os ingredientes restantes e reserve.

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel:Em uma panela doure a farinha na manteiga mexendo sempre.

Junte o leite, o caldo de legumes e mexa até obter um creme.

Tempere ao seu gosto com sal, pimenta e noz-moscada.

Utilize no preparo.

MONTAGEM:

Montagem:Espalhe quatro folhas da massa sobre uma bancada, sobrepondo um centímetro para que forme a massa para rondeli.

Repita este procedimento com o restante da massa.

Besunte-as com uma pequena porção do molho branco, espalhe uma porção do recheio em cada tira e enrole apertando bem formando um rocambole.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26183-rondeli-de-camarao-da-abimapi.html>