

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 emental 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>