

ROCAMBOLE DE BATATAS DA TUTE

INGREDIENTES

1 kg de batatas asterix

4 ovos

1 xícara (chá) rasa de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de leite

200 g de margarina ou manteiga

100 g de queijo parmesão ralado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, após cozidas e descascadas, passe pelo espremedor.

Coloque numa tigela com os outros ingredientes.

As gemas separadas das claras.

Bata as claras em ponto de neve e misture tudo.

Unte uma forma retangular com um pouco de farinha salpicada e esparrame a massa uniformemente.

Leve ao forno preaquecido, por 15 a 20 minutos.

Não asse demais ou ficará difícil enrolar.

Asse até quando, colocando o dedo, a massa não grude.

Depois de assado, vire a forma num guardanapo de pano limpo e úmido esticado numa superfície plana.

Recheie a gosto.

Carne moída, frango desfiado, peixe (já refogados e temperados) ou presunto e mussarela.

Espalhe o recheio sobre a massa já desenformada.

Com a ajuda do guardanapo, enrole a massa como um rocambole.

Coloque num refratário e jogue molho de tomate por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/27707-rocambole-de-batatas-da-tute.html>