

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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