

RONDELINI DE BACALHAU E BATATA BAROA DA ABIMAPI

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 16 folhas de massa fresca para canelone, cozida "al dente"

1 receita de molho branco

1 receita de recheio de bacalhau

50 minis porcelanas ou um refratário grande

parmesão ralado para polvilhar, a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 2 colheres das de sopa de manteiga sem sal (50 g)

3 colheres das de sopa de farinha de trigo (50 g)

1 litro de leite frio

30 g de queijo parmesão ralado

sal, pimenta e noz-moscada a gosto

RECHEIO DE BACALHAU:

Recheio de bacalhau: 3 colheres das de sopa de azeite

1 colher das de chá de alho amassado ou bem picado

1 xícara das de chá de cebola bem picada

2 tomates sem pele e sem sementes, picados em cubos bem pequenos

350 g de batata baroa descascadas, aferventadas e cortadas em pedaço médios

600 g de lombo bacalhau, dessalgado

1/2 xícara das de chá de cheiro-verde bem picado

150 ml de molho branco (receita acima)

100 g de requeijão cremoso de consistência firme

150 g de queijo tipo muçarela light, ralada

sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada ralada a gosto

1/2 colher das de chá de raspas de limão (sem a parte branca)

1/2 xícara das de chá de salsinha fresca bem picada

farinha de rosca se necessário, aproximadamente 3 colheres das de sopa

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Leve ao fogo até obter um creme espesso, mexendo constantemente para não formar grumos.

Utilize na receita.

RECHEIO DE BACALHAU:

Recheio de bacalhau: Misture os 7 primeiros ingredientes.

Leve ao forno preaquecido a 170°C, coberto com papel alumínio por aproximadamente, 30 minutos.

Retire do forno, deixe amornar e bata rapidamente em um processador de alimentos.

Junte os demais ingredientes e utilize na montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Espalhe as massas para canelone sobre uma bancada, besunte-as com o molho branco, espalhe o recheio de bacalhau, apertando bem e enrole.

Coloque os canelones em uma forma forrada com filme plástico e leve ao freezer por 20 minutos, isso facilitará o corte dos rondelínis.

Retire os canelones do freezer e corte em três ou quatro fatias, obtendo assim os rondelínis.

Coloque um pouco do molho branco em cada mini porcelanas, sobre o molho um rondelínis.

Finalize com o queijo ralado, leve ao forno para gratinar e sirva a seguir.

Dica: Como prato o rendimento será de quatro a cinco porções.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28102-rondelini-de-bacalhau-e-batata-baroa-da-abimapi.html>