

ROCAMBOLE DE ARROZ COZIDO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 medidas de (um copo de requeijão) de arroz cozido (aperte o arroz no copo)

2 medidas de (um copo de requeijão) de trigo

250 ml de leite (medida de um copo de requeijão)

200 ml de óleo

1 cubo de caldo de galinha

50 g de queijo parmesão ralado

4 ovos

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango (cozinhar e desfiar)

1/2 lata de milho verde

Azeitonas picadas

Ervilhas a gosto

1/2 caixinha de creme de leite

4 colheres de sopa de maionese original

1/2 cubo de Caldo de galinha

alho temperado

molho de tomate

Mussarela ralada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes em um liquidificador.

Unte uma forma grande com óleo e peneire um pouco de trigo.

Coloque a massa e leve ao forno preaquecido por 20 minutos (não mais que isso, pois a massa pode ficar muito assada e rachar na hora que for enrolar o rocambole).

MOLHO:

Molho: Com o frango já desfiado, doure o alho em um pouco de óleo, coloque um pouco de molho de tomate e

despeje o peito de frango.

Acrescente o restante dos ingredientes e deixe levantar fervura.

Não deixe o molho muito molhado.

MONTAGEM:

Montagem:Vire a massa em cima de um pano de prato.

Coloque a maionese misturada com 1/2 caixinha de creme de leite sobre a massa.

Coloque o recheio e complete com mussarela ralada.

Agora use o pano de prato para enrolar o rocambole.

Passa também a maionese com creme de leite por cima.

Despeje um pouco de mussarela ralada e leve ao forno para assar por 20 minutos.

Sirva quente.

Bom Apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33894-rocambole-de-arroz-cozido.html>