

ENVOLTINE DE ACELGA DO AGUATIVA RESORT

INGREDIENTES

1 cabeça de acelga
2 cenouras
2 pepinos
300 g de coalhada seca
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as folhas de acelga e passe em água fervente para amolecer e ficar fácil de enrolar. Corte o pepino e a cenoura em palitos - a cenoura deve estar cozida. Pegue uma tábua e comece a montar.

Abra uma folha de acelga e espalhe a coalhada com uma colher.

Acrescente o pepino e enrole.

Repita o procedimento, colocando desta vez, a cenoura. Quando todos os rolinhos estiverem prontos, corte-os em pequenas porções no sentido diagonal e monte em uma travessa intercalando as cores. Decore de acordo com sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35763-envoltine-de-acelga-do-aguativa-resort.html>