ROCAMBOLE DE BATATA RECHEADA COM FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de batata

4 ovos

6 colheres sopa de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 colher café de fermento em pó

50 g queijo ralado

sal, pimenta a gosto

farinha de rosca

2 peitos de frango

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

coentro ou salsinha

1 cebola

1 dente de alho

1 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas no sal e em outra panela cozinhe os peitos de frango.

Quando estiverem cozidas amasse como se fosse fazer um purê, mas coloque em uma vasilha grande.

Depois de amassadas acrescente os ovos, mas tem que ser um a um, sempre misturando muito bem.

Coloque uma colher de farinha, misture, depois um pouquinho de leite, misture.

Siga intercalando entre a farinha e o leite e sempre misturando muito bem.

Por último acrescente o fermento em pó e o queijo ralado.

Unte uma forma grande com bastante margarina e polvilhe com farinha de rosca.

Arrume a massa de batata na forma e leve ao forno preaquecido por 40 minutos.

Enquanto assa a massa faça o recheio.

Depois dos peitos de frango cozidos, desfie bastante.

Coloque em uma panela um pouco de óleo, frite a cebola e o alho.

Em seguida coloque o frango desfiado e os temperos de sua preferência, deixe dourar um pouco.

Em seguida coloque o pimentão verde e vermelho e o coentro. Por último, depois de desligar o fogo, coloque o requeijão.

Depois de assada a batata, umedeça um pano de prato e coloque sobre a mesa virando a forma para que a massa de batata fique sobre o pano de prato.

Coloque o recheio distribuindo bem, enrole o rocambole com a ajuda do pano de prato.

Sirva com arroz branco e salada de folhas.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39522-rocambole-de-batata-recheada-com-frango.html