

# ROCAMBOLE DE BACALHAU

## INGREDIENTES

### Recheio

20 g de manteiga (1 colher de sopa)

1 colher (sopa) de cebola picadinha

200 g de cenoura ralada no ralo grosso (1 ½ xícara de chá)

30 g de azeitona preta picada (¼ xícara de chá)

1 gema

2 colheres (sopa) de amido de milho (15 g) dissolvido em 500 ml de leite (2 xícaras + 1/3 xícara de chá)

cebolinha picada e sal a gosto

### Massa:

2 e ½ xícara(chá) de arroz cozido

½ xícarade (chá) de queijo parmesão ralado

½ xícara(chá) de farinha de trigo

1 e ½ xícara(chá) de leite

½ xícara(chá) de azeite

½ colher (sopa) de fermento em pó

sal a gosto

3 ovos

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:Coloque em uma panela manteiga, cebola picadinha e leve ao fogo médio até dourar.

Adicione cenoura ralada no ralo grosso, azeitona preta picada, gema e amido de milho já dissolvido em leite e misture bem até engrossar (10 minutos). Desligue o fogo, junte cebolinha picadinha e sal a gosto, misture e deixe esfriar.

### MASSA:

Massa:Em uma panela com azeite aquecido refogue cebola picadinha e alho amassado. Acrescente bacalhau dessalgado e desfiado, batata cozida, descascada e amassada, suco de limão, sal e pimenta-do-reino moída a gosto e misture bem até formar um creme grosso e soltar do fundo da panela.

Transfira a massa de bacalhau para uma assadeira retangular (40 cm X 32 cm untada com manteiga e polvilhada com farinha de rosca) espalhando bem a massa com as costas de uma colher.

Leve ao forno médio pré-aquecido a 180°C por 30 minutos. Retire do forno, desenforme sobre um pano de prato seco polvilhado com farinha de rosca e deixe esfriar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42183-rocambole-de-bacalhau.html>