

ROCAMBOLE DE PÃO DE ALHO

INGREDIENTES

- 2 pacotes de pão de alho (pode ser o apimentado ou 1 normal e 1 apimentado) de boa qualidade
- 1 linguiça calabresa
- 1/2 cabeça de cebola
- 1 tomate
- 1/2 xícara de leite integral
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 4 pimenta de cheiro
- cheiro-verde
- 1 maço de rúcula
- 1 pedaço de pimentão vermelho
- 30 g de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

MASSA:

- Massa: Coloque todo o pão de alho em uma travessa funda.
- Esmague com as mãos até que todo pão de alho fique uma massa homogênea.
- Coloque o leite aos poucos para manter a massa mais úmida.
- Adicione a farinha, se necessário, para manter a consistência.
- Abra a massa em uma forma. Reserve

RECHEIO:

- Recheio: Pique a calabresa em pequenos pedaços e frite com pouco óleo, até que ela fique bem passada.
- Junte os ingredientes picados e refogue.
- Refogue o tomate picado e a rúcula por último, para não amolecer demais.
- Com a massa aberta, coloque o refogado sobre a massa e enrole em formato de rocambole ou simplesmente feche a massa em formato de pão.
- Coloque o queijo parmesão ralado por sobre a massa já fechada.
- Coloque no forno baixo por 20 minutos e fogo alto por 10 minutos.
- É só servir.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42349-rocambole-de-pao-de-alho.html>