

NHOCÃO ROCAMBOLE

INGREDIENTES

1 kg de batata
1 copo de requeijão
1/4 de copo de farinha
2 gemas
2 colheres sopa de margarina
1 colher sopa de sal
300 g de presunto
300 g de mussarela
2 colheres de queijo ralado
1 lata de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata, passe no espremedor enquanto quente, coloque a margarina, a farinha de trigo, as gemas, o queijo ralado e o sal.

Misture tudo, coloque em cima de um pano úmido.

Abra a massa com as mãos, coloque o requeijão o presunto e a mussarela enrole a massa como rocambole, coloque numa forma grande coloque o molho por cima.

Leve ao forno por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43336-nhocao-rocambole.html>