

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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