ROLO DE CENOURA COM ATUM – ÁUREA

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ SALGADO:

Pão-de-ló salgado:5 ovos grandes (deixar fora da geladeira 30 minutos antes)

2 colheres (sopa) de Ketchup Áurea

1 colher (cafezinho) rasa de sal

6 colheres (sopa) de farinha trigo peneirada

1 colher (cafezinho) fermento de bolo

RECHEIO:

Recheio:4 cenouras raladas (ralo médio)

1 cebola picada

1 tablete de caldo de legumes

1 colher margarina (para dourar a cebola)

2 colheres salsinha picada

2 latas atum natural

3 colheres Maionese Áurea

Margarina para untar forma

COBERTURA E DECORAÇÃO:

Cobertura e decoração:Maionese, cenoura ralada ou em fitas e folhas salsa

MODO DE PREPARO

Separe as claras e bata para fazer em neve, acrescente as gemas misturadas com catchup Áurea, misture bem e desligue a batedeira, acrescente em colheradas a farinha de trigo já misturada com o fermento, misture levemente.

Em uma forma retangular grande unte a forma coloque papel manteiga e unte novamente, coloque a massa espalhe bem e leve para assar em forno médio 160ºC por 15 minutos ou até ficar dourado claro, mas assado. Retire do forno e em seguida retire o papel e coloque em uma toalha e com a parte de fora do pão de ló enrole para dentro deixando a parte do fundo para fora, deixe dar uma boa esfriada, para depois rechear. Antes de rechear retire as beiradas do pão de ló para ficar firme quando enrolado.

Coloque na panela a margarina e a cebola e deixe dourar, em seguida coloque a cenoura, o caldo de legumes e deixe dar uma leve refogada e desligue o fogo. Deixe o refogado amornar e acrescente a salsinha, o atum e a maionese, antes de rechear o pão de ló, passe uma camada de maionese e em seguida coloque todo recheio e enrole.

Cobertura e decoração: maionese, cenoura ralada ou em fitas e folhas salsa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43352-rolo-de-cenoura-com-atum-aurea.html