ROCAMBOLE DE MORTADELA E QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:60 g de fermento flaishmann instantâneo

4 ovos

4 batatas grandes cozidas e picadas

1 xícara de óleo

1 pitada de sal

1 pitada de açucar

1 kg de farinha de trigo

1 copo de leite morno

RECHEIO:

Recheio:500 g de mortadela fatiada

400 g de quejo em cubos

4 tomates picados em cubos

1 colher de sopa de orégano

salsinha a gosto

1 cebola em rodelas finas

1 pacote de sazón amarelo ou sal a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque as batatas, os ovos, o fermento, o óleo, o sal e o açúcar. Bata tudo até que a mistura fique homogenia, e reserve.

Pegue uma vasilha bem grande e coloque a farinha de trigo o leite morno e 1 pitada de sal, misture bem, e depois coloque a mistura feita anteriormente, comece a misturar com a mão e vá acrescentando mais farinha de trigo até a massa parar de grudar nas mãos.

Depois que a massa ficar pronta cubra a vasilha da massa com papel filme e deixe descansar por uma hora.

Enquanto a massa estiver descansando faça o recheio.

Pique a mortadela e deixe ela em pequenos pedaços, depois coloque a mortadela em um pote grande, coloque o tomate picado,coloque o queijo , o orégano, a salsinha picada, a cebola em rodelas, depois coloque o sazón ou o sal. Misture bem com uma colher.

Depois de uma hora, passe farinha de trigo em uma superfície lisa e corte a massa em 7 pedaços iguais. Com um rolo (passe farinha de trigo no rolo), pegue um pedaço da massa e abra em formato redondo (não deixe a massa

muito fina), coloque o tanto de recheio desejado e espalhe, depois enrole com cuidado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43936-rocambole-de-mortadela-e-queijo.html