ROCAMBOLE DE MUSSARELA DE BÚFALA

INGREDIENTES

1 manta de mussarela de búfala

1 maço grande de rúcula

tomate seco a gosto

azeite e sal (se necessário)

MODO DE PREPARO

Pique bem a rúcula, coloque em um refratário.

Pique o tomate seco, reservando o óleo dele.

Misture com a rúcula picada o tomate seco e jogue o óleo por cima e misture bem. Caso precise acrescente um pouco de azeite e experimente para saber se é necessário colocar sal.

Depois de misturar bem, verifique se a rúcula ficou bem úmida, ela não pode ficar oleosa a ponto de escorrer óleo.

Caso fique deixe escorrer.

Abra com cuidado a manta da mussarela e espalhe a rúcula temperada.

Enrole como rocambole, embrulhe-o em um papel filme e coloque na geladeira por pelo menos 2 horas para poder ficar firme para cortar.

Depois disso está pronta para fatiar e servir.

É um ótimo petisco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44112-rocambole-de-mussarela-de-bufala.html