ROCAMBOLE SALGADO SEM FARINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 xícara (chá) de polvilho doce

1/2 xícara (chá) de polvilho azedo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (chá) de sal

6 claras

6 gemas peneiradas

Maionese a gosto

1/2 xícara (chá) de molho de tomate (para pincelar)

Queijo meia cura ralado a gosto (para polvilhar)

RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO (RECHEIO A SUA ESCOLHA):

Recheio de presunto e queijo (recheio a sua escolha):200 g de queijo prato picado

200 g de queijo mussarela picado

200 g de presunto picado

3 tomates sem sementes cortados em cubinhos

Sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Numa tigela misture o polvilho doce, o polvilho azedo, o fermento em pó e sal. Reserve.

Numa batedeira coloque as claras e bata bem. Com a batedeira ainda ligada adicione as gemas peneiradas. Diminua a velocidade da batedeira e continue batendo até a massa ficar cremosa (cerca de 10 minutos). Junte esta massa com a mistura de polvilhos (reservada acima) e misture delicadamente.

Numa fôrma untada e polvilhada com polvilho doce coloque a massa (feita acima) e leve ao forno médio preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos. Retire do forno e desenforme ainda quente sobre um pano levemente umedecido. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Numa assadeira coloque a massa do rocambole (reservada acima), abra com cuidado, espalhe uma camada de maionese, o recheio de sua preferência e enrole com cuidado. Transfira para uma assadeira untada,

pincele o rocambole com molho de tomate, polvilhe queijo meia cura ralado a gosto e leve ao forno médio preaquecido a 180°C por cerca de 10 minutos para gratinar. Sirva em seguida.

RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO:

Recheio de presunto e queijo:Numa tigela coloque o queijo prato picado, o queijo mussarela, o presunto, os tomates, sal e orégano a gosto e misture bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44181-rocambole-salgado-sem-farinha.html