ROCAMBOLE DE ARROZ RECHEADO COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 colher (sopa) de azeite

1 linguiça calabresa costada em fatias finas

1 cebola média picada

2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o leite, o óleo, as gemas, o arroz, o queijo, o sal e a farinha até obter uma massa cremosa.

Transfira a mistura para uma tigela.

Adicione o fermento e as claras.

Coloque numa assadeira média untada e com o fundo forrado com papel manteiga untado.

Leve ao forno preaquecido, em temperatura média, até assar sem ressecar.

Desenforme sobre um pano levemente úmido e polvilhado com queijo.

Cubra com o recheio e enrole, apertando bem.

Passe para uma assadeira e leve ao forno até gratinar levemente.

Varie o recheio pode ser palmito, frango etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48884-rocambole-de-arroz-recheado-com-linguica.html