ROCAMBOLE DE CAMARÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 kg de batatas

3 ovos

3 colheres de queijo ralado

1 colher de margarina ou manteiga

3 colheres de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:1/2 kg de camarão

1 colher de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Cozinhe as batatas e amasse bem.

Junte os demais ingredientes e misture bem.

Despeje a massa numa forma untada.

Leve ao forno até ficar dourada.

Vire sobre um pano úmido.

RECHEIO:

Recheio:Limpe e tempere os camarões.

Faça um bom refogado com cebola salsa, pimenta-do-reino, caldo de limão e bastante azeite.

Diminua o fogo e deixe cozinhar.

Engrosse esse refogado com a farinha de trigo.

Deixe no fogo até tomar consistência de mingau duro.

Despeje sobre a massa de batata e enrole com cuidado para não quebrar.

Com a massa fria é mais fácil.

Depois de enrolado sirva com molho de tomates ou molho branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52765-rocambole-de-camarao.html