ROCAMBOLE DE SALPICÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 xicara de cha de frango assado ou cozido desfiado

1 cenoura ralada

1 pepino japonês

1 tomate maduro sem pele e sem sementes em cubos

1/2 xicara de chá de maionese

1/2 xícara de chá de requeijão cremoso

Sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto

MODO DE PREPARO

Para o recheio, em uma tigela misture o frango, a cenoura, o pepino, o tomate, a maionese, o requeijão, sal, pimenta-do-reino e salsa.

Leve à geladeira por 1 hora.

Bata os ovos por 10 minutos na batedeira ou até dobrar de volume, acrescente sal, farinha de trigo, a fécula de batata peneiradas e a manteiga, misture delicadamente com uma colher.

Despeje em uma fôrma de 40X28 cm untada e forrada com papel manteiga, também untado, alisando com uma espátula.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos.

Desenforme sobre um pano de prato limpo e levemente úmido e deixe esfriar.

Retire o papel e espalhe o recheio.

Enrole o rocambole com a ajuda do pano, embrulhe e leve à geladeira por 2 horas.

Desembrulhe e cubra com requeijão, decore com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54263-rocambole-de-salpicao.html