

# ROCAMBOLE DE ATUM

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:1 colher (sopa) de azeite

1 tomate picado

2 latas de atum em conserva

2 colheres(sopa) de requeijão

2 colheres de requeijao para cobrir

Salsa picada para decorar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata as claras em neve, sem parar de bater junte o açúcar, o sal, e as gemas uma a uma.

Retire da batedeira e misture o trigo e o fermento.

Coloque em uma assadeira untada e forrada com papel manteiga.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 25 minutos.

Desenforme sobre um pano úmido, enrole para dar o formato de um rocambole e espere esfriar.

### RECHEIO:

Recheio:Aqueça o azeite e refogue o tomate e o atum.

Junte o requeijão e tempere a gosto, reserve.

### MONTAGEM:

Montagem:Desenrole o rocambole, espalhe o recheio e enrole novamente.

Cubra com o requeijão e salpique a salsinha e a salsa.

Sirva quente ou frio.