ROCAMBOLE DE NHOQUE

INGREDIENTES

PRA O MOLHO:

Pra o molho:1/5 kg de linguiça desfiada

2 cebolas

1 dente de alho

Tempero verde

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

1/5 xícara de farinha

300 g de queijo muzarella

300 g de presunto magro

Queijo ralado

1 lata de tomates pelados

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o molho:Frite bem a linguiça desfiada.

Acrescente a cebola os pimentões e o alho e o tempero verde.

Acrescente os tomates pelados.

Tempere a gosto com sal e pimenta.

Deixe ferver bem.

montagem: (complicada) mas fácil.

Numa superfície lisa, estenda um pano de prato (limpo). Coloque as batatas amassadas por cima em uma camada única e fina.

Sobre as batatas coloque o queijo muzarela e depois o presunto magro.

Cubra esta superfície com o molho de linguiça usando as partes mais secas do molho

Enrole com a ajuda do pano de prato e dobre bem as pontas formando um rocambole.

Leve numa panela com agua fervida por mais ou menos 3 minutos.

Retire, com cuidado do fogo e corte o rocambole em fatias mais ou meno de uns 2 centímetros colocando-as em uma forma refratária. Por cima cubra com o molho restante e o queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

Coma sózinho pois não vale a pena repartir.....

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54765-rocambole-de-nhoque.html