ROCAMBOLE DE PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA

INGREDIENTES

6 batatas grandes cozidas

Sal a gosto

1/2 cebola

1/2 copo de leite

500 g de mussarela fatiada

500 g de presunto fatiado

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Faça um purê com as batatas, sal, cebola ralada, manteiga e o leite, o purê deve ficar um pouco duro.

Coloque uma panela com água para ferver.

Enquanto a agua ferve, abra um pano de prato coloque o pure no pano de prato, abra bem, mas não deixe o purê muito fino.

Espalhe uma camada de mussarela, e uma de presunto, sempre alternando.

Em seguida ,enrole o pano de prato como se estivesse enrolando um rocombole, amarre as pontas do pano de prato com uma fita ou barbante bem forte

Mergulhe o rocambole na água que ja deve estar fervendo.

Deixe fervendo por uns 30 minutos.

Enquanto isso faça um molho de sua preferência, após 30 minutos, coloque o rocambole em uma forma, espalhe o molho em cima.

Jogue queijo e sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55589-rocambole-de-presunto-e-queijo-mussarela.html