

ROCAMBOLE DE MANDIOCA COM CALABRESA

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioca
- 1 colher (sobremesa) rasa de sal
- 2 calabresas
- 1 colher de margarina
- 2 colheres de farofa (temperada)
- 4 fatias de mussarela
- 1/2 xícara de ketchup
- 1 gema (para pincelar por cima)
- batata palha
- 1 folha de louro para decorar

MODO DE PREPARO

Em primeiro lugar, coloque a mandioca para cozinhar com o sal

Enquanto a mandioca cozinha, aproveite para picar a calabresa em pedaços pequenos

Após isso, frite a calabresa, sem óleo, pois a própria calabresa já solta gordura

Nisso, a mandioca já estará cozida

Assim, é hora de amassar ela, tirando o fiozinho

Acrescente uma colher de margarina para facilitar enquanto amassa

Em seguida, acrescente duas colheres de farofa e continue misturando

A seguir, coloque a massa sobre um saco (grosso, tipo saco de arroz) e alise ela, deixando em formato quadrado

Coloque as fatias da mussarela sobre essa massa esticada, acrescente a calabresa frita e o ketchup por cima

Feito isso, é hora de enrolar

Pegue em uma ponta do plástico, vai enrolando bem, sempre deixando bem firme, puxando e retirando o plástico

Todo esse procedimento deve ser feito apertando um pouco, para que a massa fique firme

A seguir, coloque em uma forma untada

Salpique a batata palha e acrescente uma folha de louro para decoração

Leve para assar por 20 minutos

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/763-rocambolle-de-mandioca-com-calabresa.html>