

# ROCAMBOLE DE LEGUMES COM MASSA DE BATATA

## INGREDIENTES

800 g de batata  
200 g cenoura  
100 g de ervilhas  
200 g de brócolis  
2 dentes de alho  
200 g de farinha de trigo  
10 g de fermento  
200 ml molho vermelho  
300 g mussarela ralada  
20 ml de azeite

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata fazendo um purê com 500 g da batata  
Temperando com o sal a gosto, um pouco de leite e manteiga  
Reserve o purê  
Refogue os dentes de alho e acrescente os legumes, o sal a gosto  
Triture e reserve os legumes  
Acrescente no purê os ovos, o trigo e o fermento  
Mexa até chegar a ponto de massa  
Espalhe a massa sobre uma forma untada e deixe assar por 15 minutos em forno preaquecido em 150  
Use o molho molho vermelho na base e um pouco sobre o rocambole

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7744-rocambole-de-legumes-com-massa-de-batata.html>