

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
Mexe 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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