

Rocambole de Arroz

INGREDIENTES

Massa:

- 1/2 litro de leite;
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de arroz cozido;
- 3 ovos;
- 1/2 xícara (chá) de óleo (100 ml);
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado;
- Aproximadamente 1 xícara (chá) de farinha de trigo;
- 1 colher (chá) de sal;
- 1 colher (sopa) de salsinha picada;
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó.

Recheio:

- 1 maço de espinafre;
- 2 dentes de alho;
- 1 cebola picada;
- 1 tomate picado;
- 250 g. de ricota;
- Temperos a gosto;
- Decoração a gosto.

MODO DE FAZER

- No copo do liquidificador coloque o leite, o óleo e os ovos. Bata. Desligue;
- Junte o queijo ralado e o arroz cozido. bata novamente. Desligue;
- Adicione a farinha de trigo e torne a bater;
- Com o liquidificador ligado acrescente o fermento, a salsinha e o sal (opcional). Bata e desligue a seguir;
- Coloque a massa obtida em uma assadeira retangular (nº 4) untada e polvilhada com farinha de rosca;
- Leve ao forno pré aquecido a 180 °C por 15 a 20 min. (até dourar);
- Retire do forno e desenforme sobre um pano úmido. Acerte as pontas;
- Espalhe requeijão cremoso (opcional) e o recheio. Enrole com auxílio do pano;
- Retire o pano e coloque em um recipiente.
- Cubra com requeijão ou maionese e polvilhe com queijo ralado.

Recheio:

- Em um recipiente coloque o espinafre cozido, o alho, a cebola e o tomate e temperos a gosto (pimenta e azeite). Misture;
- Junte a ricota temperada previamente com orégano e pimenta. Acerte o sal e mexa.

<http://www.casadecarnesvilapires.com.br/>