



PRÊMIO MERENDA NOTA 10 2019 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



E. M. HUGO LEMGRUBER PORTUGAL

ROCAMBOLE DE FRANGO COM RECHEIO DE LEGUMES

INGREDIENTES:

- ✓ 1 kg de peito de frango limpo
- ✓ 1 cebola
- ✓ 2 dentes de alho
- ✓ Salsinha e cebolinha a gosto
- ✓ 1 colher de manteiga ou azeite

RECHEIO:

- ✓ ½ abobrinha
- ✓ 2 cenouras em cubos
- ✓ Salsinha e cebolinha a gosto
- ✓ ½ xícara de leite
- ✓ 1 colher de sopa cheia de manteiga ou azeite
- ✓ Requeijão a gosto

MODO DE PREPARO

- ✓ Liquidificar todos os temperos, o frango cortado em cubos, sal e manteiga, até que fique uma massa espessa e reserve

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

- ✓ Rale a abobrinha e a cenoura coloque salsinha e cebolinha
- ✓ Refogue os legumes na manteiga
- ✓ Adicione o requeijão e o leite
- ✓ Mexa bem e desligue o fogo

MONTAGEM DO ROCAMBOLE:

- ✓ Abra a massa em cima de um papel laminado
- ✓ Cubra com recheio
- ✓ Enrole com ajuda do papel, pressionando para ficar bem firme
- ✓ Enrole até o fim da massa
- ✓ Asse em forno de 180° por 30 minutos, abra o papel laminado e asse por mais 10 minutos

Rendimento: 20 porções por 30 minutos