



# ROCAMBOLE DE MANDIOCA

## INGREDIENTES

1 pacote de *Mandioca Sertaneja* 700g  
250g de mortadela defumada fatiada  
1 copo de requeijão  
4 colheres de cebolinha picada  
2 colheres de manteiga  
2 colheres de manteiga  
Queijo parmesão ralado  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Pique a mortadela defumada em fatias. Misture a mortadela com o requeijão e a cebolinha e reserve. Em uma panela, cozinhe a Mandioca Sertaneja. Deixe esfriar, escorra a água e amasse bem até que fique lisa e homogênea. Acerte o sal.

Abra a massa de mandioca sobre um filme plástico em formato de retângulo. Espalhe o recheio de mortadela e enrole como um rocambole, retirando o filme conforme for enrolando. Coloque em uma assadeira grande, untada com manteiga. Derreta a manteiga, espalhe por cima do rocambole e salpique o queijo parmesão até cobrir bem. Leve ao forno preaquecido a 180°C, ligue o dourador e deixe cerca de 15 minutos.



# ROCAMBOLE DE MANDIOCA

## TEMPO DE PREPARO

35 minutos

## RENDIMENTO

6 porções

## DICAS

- O recheio pode ser substituído por frango desfiado, carne seca desfiada ou carne moída;
- Use queijo parmesão de boa qualidade ou queijo curado;
- Não asse muito, os ingredientes já estão cozidos, o forno é para deixar quente e dourar o queijo.