



Enroladinhos Setembro

Ingredientes: (para 8 enroladinhos)

Presunto ou Presunto York

8 fatias

Queijo prato

8 fatias

Esfinafre congelada

½ maço

Ricota

150 gramas

Noz moscada

1 colher (café)

Ovo

1 unidade

Sal e pimenta

a gosto

Creme de Leite

40 gramas

Molho branco

80 gramas

Queijo ralado

5 colheres (sopa).

Molho branco

40 gramas

Modo de Preparar:

Misture em uma tigela o creme de leite, a metade do molho branco, 3 colheres de queijo ralado, sal e pimenta. Coloque uma colher em cada cavidade do BroCheff, onde depois colocaremos os enroladinhos.

Pique o espinafre e coloque-o em uma tigela. Adicione a ricota, a noz moscada, o ovo, 3 colheres de molho branco, 2 colheres de queijo ralado, sal, pimenta e misture bem.

Coloque sobre a mesa uma fatia de presunto e por cima uma fatia de queijo. Coloque o recheio numa das pontas e enrole de forma que entre na cavidade do BroCheff. Repita até formar todos os enroladinhos.

Depois de formados coloque-os em cada cavidade do BroCheff, tampe e leve a cozinhar por 2 minutos na potência máxima. Depois de passado esse tempo, vire e cozinhe por mais 1 minuto na mesma potência. Esquente o molho no MiniSouflee por 1 minuto e decore-os enroladinhos a seu gosto

