



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Rocambole de Escarola e Batata

Ingredientes

1 kg de batatas
2 ovos
3/4 de xícara de chá de farinha de trigo
2 pés de escarola
1 cebola grande
sal a gosto
Azeite

Modo de preparo

Cozinhe as batatas com cascas, descasque e passe pelo espremedor.
Adicione os ovos, sal e a farinha de trigo para dar firmeza a massa.
Abra a massa em superfície untada com manteiga e farinha.
Recheie com a escarola refogada com cebola picada, sal e azeite.
Feche em formato de rocambole e pincele com gemas.
Asse em forno quente por 30 minutos.