

Rolo de espinafres com queijo fresco

Vegetariano —    45 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/rolo-de-espinafres-com-queijo-fresco



Ingredientes

400g de espinafres congelados
40g de queijo parmesão
1 copo e meio de leite magro
3 ovos
2 c. de sopa de farinha
40g de margarina
Sal q.b
Pimenta q.b

Para o creme:

190g de queijo fresco
1/2 copo de leite evaporado
1 c. de sopa de sumo de limão
Sal q.b
Pimenta q.b

Confeção

1. Forre com papel de alumínio um tabuleiro de forno com cerca de 35x25 cm. Unte com margarina e polvilhe com farinha.
2. Coza os espinafres num tacho com água e sal e com metade da margarina. Escorra e misture com queijo parmesão. Prepare o molho bechamel expresso com a restante margarina, a farinha, e o leite.
3. Misture com os espinafres, junte as gemas de ovo e tempere com sal e pimenta. Bata as claras em castelo e junte os espinafres.
4. Estenda este preparado no tabuleiro e leve ao forno pré-aquecido a 180°C, durante cerca de 20 minutos. Retire do forno, desenforme e enrole.
5. **Preparação do creme:**
Misture todos os ingredientes do creme e bata bem até que fiquem bem ligados.
6. Desenrole o rolo de espinafres com cuidado e barre com o creme preparado.
7. Envolve em papel de alumínio e reserve no frigorífico até ao momento de servir.