

# ROLO DE BATATAS COM FIAMBRE E QUEIJO



## CONFEÇÃO

1. Préaquecer o forno a 180°C.
2. Colocar na cuba, com a lâmina ultrablade, todos os ingredientes, com exceção do fiambre e do queijo. Pôr na velocidade 10, durante 1 minuto ou até as batatas estarem perfeitamente raladas.
3. Cobrir a placa do forno com papel vegetal e untá-lo com óleo ou azeite (muito importante!).
4. Deitar a massa na placa e alisar para formar um rectângulo.
5. Cozer no forno, cerca de 25 minutos.
6. Deixar arrefecer um pouco e, depois, colocar alternadamente fatias de fiambre e queijo. Enrolar para formar o rolo.
7. Colocar outra vez no forno por mais 10 a 15 minutos.

## INGREDIENTES

- 550 GR DE BATATAS
- 1 CEBOLA
- 2 OVOS
- 100 GR DE QUEIJO RALADO
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- FIAMBRE EM FATIAS
- QUEIJO EM FATIAS