



ROLINHO PRIMAVERA COM ATUM

Rendimento: 12 unidades

Tempo de preparo: 45 minutos

INGREDIENTES

2 latas de Atum em Pedacos Óleo COQUEIRO escorrido

1 cebola pequena picada

1 cenoura pequena ralada fina

2 dentes de alho picado

1 e meia xícara (chá) de repolho fatiado fino

1 colher (sopa) de molho de soja

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de água

1 embalagem de massa pronta de rolinho primavera
óleo para fritar

Para servir:

molho agridoce

Modo de preparo:

1. Em uma tigela, acrescente o Atum em Pedacos Óleo COQUEIRO, a cebola, a cenoura, o dente de alho, o repolho, o molho de soja e misture bem. Reserve.
2. Em outra tigela acrescente a farinha de trigo com água, misture bem e reserve.
3. Solte as folhas da massa pronta para rolinho primavera e com uma delas, coloque o recheio em uma das extremidades deixando um espaço de 7 centímetros de cada lado, enrole uma vez para o recheio não escapar e dobre as laterais.
4. Finalize terminando de enrolar e para fechar o rolinho passe a mistura de farinha reservada em toda a ponta.
5. Pressione um pouco para poder grudar e reserve, repita esse processo com o restante dos ingredientes.
6. Em uma panela, aqueça bem o óleo e frite os rolinhos um de cada vez para não queimar.
7. Escorra em papel absorvente e sirva em seguida com molho agridoce.