



Rolinho Vietnamita com Creme Tirolez

Tempo de Preparo: Rende:

 00:20

 4 Porções

Ingredientes

- ½ cebola descascada e cortada em cubos pequenos
- 1 colher (sopa) de azeite
- 200 g de coxão mole cozido e desfiado
- ½ colher (café) de sal
- 4 folhas de arroz hidratadas conforme instruções da embalagem
- 4 colheres (sopa) de Creme de Ricota Tirolez
- 1 beterraba pequena descascada e cortada em palitos finos
- 1 manga cortada em palitos
- 1 xícara (chá) de rúcula

Modo de Preparo

Em uma panela, doure a cebola no azeite, junte a carne desfiada e o sal e refogue rapidamente.

Monte os rolinhos recheando a folha de arroz com o Creme de Ricota Tirolez, a carne desfiada, a beterraba, a manga e a rúcula e enrole formando um rolinho. Sirva em seguida.