ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

500g de carne moída

tempero a gosto

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

1 ovo

2 colheres de farinha de rosca

mussarela a gosto

orégano a gosto

peito de peru a gosto

provolone a gosto

milho a gosto

azeitona a gosto

1 pimentão

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com os temperos que desejar

Bata o ovo e adicione a farinha de rosca

Coloque o ovo e a farinha junto com a carne e amasse bem para dar liga

Sobre um papel celofane distribua a carne com o rolo de macarrão, não deixe grossa por conta do recheio que será acrescentado

Após esticar a massa de carne, recheie com mussarela, orégano, peito de peru, provolone, milho, azeitonas e pimentão

Enrole a carne com o recheio, deixe bem juntinho para não rachar

Passe azeite para não ficar seco e enrole no papel alumínio

Deixe no forno por 20 minutos em temperatura alta

Retire do forno e retire o papel alumínio

Salpique parmesão e deixe no forno até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11650-rocambole-de-carne-moida.html