

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA COM TOMATE SECO, RÚCULA E MUSSARELA

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1 pacote de creme de cebola

10 fatias de muçarela

1/2 maço de rúcula

15 tomates secos picados

cheiro-verde

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com o creme de cebola, cheiro-verde, sal e pimenta-do-reino

Abra a carne moída em cima de um pedaço de plástico filme, deixando em uma espessura nem muito fina nem muito grossa

Coloque as camadas de muçarela, tomate seco e rúcula, sem chegar muito próximo das bordas

Enrole com cuidado fechando as pontas

Leve ao forno pra assar por 40 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13787-rocambole-de-carne-moida-com-tomate-seco-rucula-e-mussarela.html>