ROCAMBOLE DE CARNE DE PORCO COM RÚCULA

INGREDIENTES

1 1/2 kg de carne de porco moída

1 ovo

1 xícara de farinha de rosca

1 cebola média triturada

alho triturado a gosto

sal e pimenta do reino a gosto

300 g de mussarela

1 maço de rúcula

MODO DE PREPARO

Misture a carne, o ovo, a farinha de rosca e os temperos até homogeneizar.

Estique essa massa em cima de um plástico filme.

Espalhe por cima a rúcula e a mussarela.

Com a ajuda do plástico filme enrole a carne.

Retire o plástico filme e leve ao forno médio por 90 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14706-rocambole-de-carne-de-porco-com-rucula.html