

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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