

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA COM OVO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de carne moída

1 ovo inteiro

1 colher (sopa) de farinha de trigo

2 caldos de carne amassados

1/2 colher rasa de sal

150 g de bacon em cubos

2 dentes de alho

RECHEIO:

Recheio: 4 ovos cozidos

1 molho de tomate pronto (aproximadamente 340 g)

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola, e em seguida acrescente o caldo de carne até dourar.

Enquanto isso, deixe cozinhando os ovos.

Em um recipiente, coloque a carne moída, e em seguida, acrescente os bacons picados.

Bata um pouco do ovo no garfo e acrescente pimenta a gosto, farinha de trigo, o refogado de cebola e alho e mexa tudo (eu uso luva pra mexer).

Coloque um pouco de óleo na forma e coloque a carne, como se fosse uma cama.

Em seguida, acrescente os ovos cozidos em cima, e depois feche com a outra parte da carne.

Despeje molho de tomate em volta e bacon por cima e leve ao forno por 1 hora e 20 minutos (aconselho colocar papel alumínio para ser mais rápido).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16076-rocambole-de-carne-moida-com-ovo.html>