

# ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA RECHEADO COM MUSSARELA

## INGREDIENTES

- 700 g de carne moída
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 200 g de azeitonas picadas
- 2 saquinhos de tempero de carne
- Sal a gosto
- 1 ovo
- Farinha de trigo para dar liga (utilizo 2 1/2 copos)
- 500 g de mussarela para recheiar
- 2 colheres de óleo para untar a forma

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, junte a carne, a cebola, o alho, azeitona, o tempero de carne e o sal a gosto.

Em seguida, acrescente o ovo e a farinha e mexa até ficar firme.

Unte a forma, coloque a carne e a cubra com mussarela, e depois disso, enrole até ficar no formato de um rolinho (lembrando que a mussarela deve ficar no meio do rolinho).

Em seguida, leve ao forno por cerca de 40 a 60 minutos (lembre-se sempre de olhar a temperatura, pois varia de forno para forno).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18621-rocambrole-de-carne-moida-recheado-com-mussarela.html>