

ROCAMBOLE DE CARNE MOIDA DA VOVÓ

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

3 ovos

1 sachê de creme de cebola

8 fatias de mussarela

6 fatias de presunto

cheiro verde

8 dentes de alho amassados

1 cebola média cortada em cubos

sal a gosto

1 xícara de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque a carne moída em um recipiente, junte a cebola o alho, o cheiro-verde e os ovos, misture bem. Acrescente a farinha de trigo para dar liga até que fique no ponto de almôndega.

Estique sobre um plástico (pode ser o saquinho que veio a carne moída).

Espalhe o creme de cebola sobre a carne, somente o pó do sachê.

Acrescente as fatias de mussarela e por cima coloque as fatias de presunto.

Enrole cuidadosamente removendo o plástico a cada enrolada pois o rocambole não pode ir ao fogo com o plástico.

Após terminar de enrolar, coloque em uma forma média untada com óleo.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno a 280° C, deixe com o papel-alumínio até o cozimento aproximadamente 25 a 30 minutos.

Depois remova o alumínio e deixe dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18688-rocambole-de-carne-moida-da-vovo.html>