

ROCAMBOLE DE CARNE COM RICOTA E LEGUMES

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

1 xícara de farinha de rosca

1 cebola média

1 limão

300 g de ricota

1 cenoura grande

2 tomates

1/2 abobrinha

3 palmitos

sal

orégano

caldo de legumes

azeite

5 colheres de requeijão

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture a carne, a cebola picada bem pequena, a farinha de rosca, o suco do limão, o sal e orégano a gosto.

Misture até formar uma massa homogênea e reserve.

Descasque os tomates e tire as sementes e corte bem pequeno.

Em seguida, com a parte fina do ralador, rale a cenoura e a abobrinha, corte o palmito em pedaço pequeno misture tudo e tempere com o caldo de legumes.

Com um garfo amasse a ricota, acrescente 3 colheres de azeite e orégano a gosto, junte com os legumes e misture bem.

Coloque a carne temperada sobre uma folha de papel-manteiga e abra a massa com um rolo, na espessura de 1 cm, mais ou menos.

Após, acrescente o requeijão e espalhe sobre a massa com a ajuda de uma colher.

Acrescente a mistura de ricota com legumes e espalhe sobre a massa, em seguida enrole a carne, com ajuda da folha de papel-manteiga, em forma de rocambole.

Unte com azeite uma assadeira de alumínio e coloque o rocambole, leve ao forno, em temperatura alta, por mais ou menos 30 minutos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19436-rocambole-de-carne-com-ricota-e-legumes.html>