

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA RECHEADO COM QUEIJO COALHO E PROVOLONE

INGREDIENTES

500g de carne moída
provolone ralado
queijo coalho em cubo
2 pães de forma
1 ovo
cheiro-verde
sal e pimenta a gosto
papel filme
papel alumínio

MODO DE PREPARO

Misture a carne moída, o ovo, os pães de forma, o cheiro-verde e tempere.

Após ficar uma massa consistente, abra a massa sobre o papel filme até ficar mais fina e retangular.

coloque o queijo coalho e o provolone ralado em fileiras, de maneira que dê para enrolar o rocambole.

Enrole o rocambole e coloque em um recipiente para ir ao forno.

Salpique provolone ralado por cima do rocambole.

Cubra o recipiente com o papel alumínio e leve ao forno, após perceber que está assado, tire o papel alumínio para dourar.

Sirva com arroz branco e se delicie!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23662-rocambole-de-carne-moida-recheado-com-queijo-coalho-e-provolone.html>