

ROCAMBOLE PRÁTICO E SABOROSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 600 g de carne moída

Tempero a gosto (cebola picadinha, cheiro-verde picado, sal a gosto, tempero seco/cominho a gosto, orégano a gosto, manjerição seco a gosto, um toque de pimenta calabresa)

1 ovo

SUGESTÃO RECHEIO:

Sugestão recheio: Queijo, presunto e tomate a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture bem todos os temperos e o ovo na carne.

Abra a carne (espessura fina) sobre uma tira de papel-alumínio.

Recheie a carne e enrole em formato de rocambole com o auxílio do papel-alumínio.

Coloque o rocambole em uma assadeira e leve ao forno médio (220° C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos.

Após 30 minutos de forno, retire o papel-alumínio e deixe dourar por mais 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24089-rocambole-pratico-e-saboroso.html>