

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA SUPER FACIL

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída
1 pacote de sopa de cebola
presunto fatiado
queijo fatiado
tempero verde
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com a sopa de cebola, os temperos verdes e o sal.

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

Forre a carne com o presunto e o queijo.

Você também pode incluir milho verde, ervilha e requeijão.

Enrole a carne com a ajuda de uma folha de papel laminado ou papel manteiga, deixando-a no formato de rocambole.

Leve ao forno em temperatura alta por mais ou menos 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25070-rocambole-de-carne-moida-super-facil.html>