

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 kg carne moída (pode ser patinho)
- 1 pacote creme de cebola
- 1 gomo linguiça calabresa
- 250 g presunto em fatias
- 250 g mussarela em fatias
- 2 ovos

MODO DE PREPARO

Descascar a calabresa (tirar toda pele que envolve) e bater no liquidificador (ela deve ficar moída/triturada).

Em uma travessa grande, colocar a calabresa moída, a carne moída, o creme de cebola e os ovos, misturar bem.

Abrir a massa de maneira que você consiga rechear e enrolar depois.

Passar um plástico filme na pia/bancada para ajudar a enrolar o rocambole.

Rechear com o presunto e mussarela enrolar.

Não precisa colocar sal pois o creme de cebola e a calabresa salgam a receita o suficiente.

Colocar para assar em forno médio por 30 minutos, dependendo do forno é preciso 40 minutos.

Após pronto é só fatiar e servir com arroz branco e salada, ou acompanhamento de sua preferência.

Para quem gosta, pode colocar cenoura, bacon no recheio também.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25304-rocambole-de-carne-moída-fácil.html>