ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA RECHEADA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:requeijão a gosto

queijo a gosto

presunto a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, coloque a carne moída, o creme de cebola e o sal e misture bem.

Use as mãos mesmo.

Acrescente a cebola, o alho e o cheiro-verde picado.

Acrescente o sazón e a pimenta-do-reino e misture bem.

Coloque a carne temperada um um refratário médio, cobrindo todo o fundo de forma uniforme.

Cubra a superfície da carne com o requeijão (aproximadamente 1/3 do pote ou a gosto).

Coloque a mussarela, o presunto e mais uma camada de mussarela.

Enrole a carne como um rocambole no comprido e arrume-o para ficar bem formado.

Cubra o refratário com papel alumínio e coloque-o.

Preaqueça o forno por 15 minutos em fogo médio.

Leve o rocambole para assar por 30 minutos e retire o papel alumínio.

Deixe assar por mais 20 ou 30 minutos, até secar o líquido e a carne dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26198-rocambole-de-carne-moida-recheada.html