

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

1/2 cebola ralada ou cortada bem fininha

tempero verde (cebolinha)

1/2 xícara de farinha ou creme de cebola em pó

recheio que preferir (queijo mussarela, presunto, bacon, calabresa)

sal

papel filme ou papel manteiga para enrolar

MODO DE PREPARO

Separe a carne moída (crua) e acrescente a farinha / creme de cebola, a cebola ralada, o tempero verde que preferir e o sal.

Misture bem até ficar uma massa firme.

Abra o papel filme em uma mesa e coloque a carne sobre ele amassando até cobrir todo o papel.

Coloque o recheio que preferir (na imagem usei somente queijo e presunto).

Com a ajuda do papel, vá enrolando formando o rocambole (enrole e puxe o papel até remover todo ele).

Em uma assadeira, coloque no forno em fogo médio por aproximadamente 45 minutos ou até a carne ficar bem assada (no meio do tempo, divida em pedaços para que asse o miolo do rocambole) e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26616-rocambole-de-carne-moída-fácil-e-rápido.html>