

ROCAMBOLE DE CARNE DO LE

INGREDIENTES

700 g de carne moída

1 pacote de creme de cebola

salsa e cebolinha a gosto

150 g de presunto fatiado

150 g de queijo mussarela fatiado

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a carne com o creme de cebola e adicione a salsa e cebolinha.

Abra a mistura sobre um papel manteiga com auxílio de um rolo com espessura aproximada de 1 cm, formando um retângulo.

Cubra toda a carne com presunto, queijo e orégano.

Enrole a carne com auxílio do papel formando um rocambole.

Feche as extremidades com a própria carne para que o queijo não vaze.

Pincele o rocambole com um pouco de margarina (opcional).

Leve ao forno preaquecido com temperatura de 230º C por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27370-rocambole-de-carne-do-le.html>