

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA DA VIVI

INGREDIENTES

500 g de carne moída
1 pacote de creme de cebola
100 g de mussarela
100 g de presunto
1 tomate médio
2 colheres de requeijão cremoso
orégano a gosto
cebola ralada opcional
15 folhas de espinafre
cheiro verde

MODO DE PREPARO

Misture a carne moída com o creme de cebola.
Abra a carne sobre um plástico para ficar fácil de enrolar o rocambole.
Coloque as fatias de presunto e mussarela sobre toda a carne.
Por cima coloque as folhas de espinafre, o tomate, a cebola ralada e o orégano.
Em seguida comece a enrolar a carne de maneira que forme um rocambole.
Coloque em uma forma anti-adherente regada com azeite.
Coloque o rocambole no forno para assar por mais ou menos 30 minutos coberto com papel alumínio.
Retire o papel alumínio e deixe dourar.
Acrescente cheiro verde.
Sirva com arroz e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28243-rocambole-de-carne-moida-da-vivi.html>