

# 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-aderente 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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