

PÃO DE CARNE (ROCAMBOLE)

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
100 g de mussarela
100 g de presunto
1 ovo
3 pães dormidos
1 colher de sopa de mel
noz moscada ralada a gosto
cheiro verde e sal a gosto
cebola

MODO DE PREPARO

Coloque a carne em uma vasilha grande.

Misture todos os ingredientes.

Enrole em formato de um pão, coloque numa forma e tampe com um papel alumínio.

Leve ao forno por 40 minutos.

Corte os pedaços e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31619-pao-de-carne-rocambolle.html>