

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA DA EDIONE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 ovos cozidos

1 linguiça calabresa (ferventada)

mussarella

MODO DE PREPARO

Misture a carne com o creme de cebola e deixe por 1 hora.

Abra a carne como se fosse fazer um rocambole.

Dentro você coloca uma das opções de recheios (pode colocar os 3 também).

Feche como rocambole, com jeitinho, porque fica grudenta.

Coloque em um tabuleiro e regue com azeite.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 30 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe mais 30 minutos, observando para não queimar.

Está pronto quando a carne estiver douradinha.

Sirva com salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31977-rocambole-de-carne-moída-da-edione.html>