

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA / ROCAMBOLE SALGADO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída (porco ou rês)

1 envelope de sopa de cebola

tempero a gosto (sazón, tempero completo, orégano, tempero verde, alho, pimenta ou o que preferir)

250 g de queijo

250 g de presunto ou similar de sua preferência

ovo cozido (opcional)

azeitona (opcional)

requeijão

orégano

1 saco transparente (aqueles de colocar as frutas no mercado)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a carne moída, a sopa de cebola e os temperos que você escolheu.

Coloque a mistura no saco e espalhe bem, deixando o mais fino possível.

Sobre uma mesa corte as duas laterais do saco e deixe a carne descoberta.

Coloque o recheio sobre a carne e comece a enrolar com ajuda do saco que está em baixo da carne. Enrole até o fim.

Cubra com requeijão e orégano.

Leve ao forno por cerca de 40 minutos. Após esse tempo faça um pequeno corte no rocambole e confira se a carne está assada.

Esta receita é um pouco complicada, se ficar alguma dúvida é só perguntar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33479-rocambole-de-carne-moída-rocambole-salgado.html>