

ROCAMBOLE DE CARNE COM BATATA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 limão (suco)

1 ovo

1 cebola média ralada

1 pacotinho de creme de cebola

cebolinha verde e coentro picados

2 xícaras de chá de farinha de trigo

7 dentes de alho

2 colheres de sobremesa de sal

4 colheres de sopa (rasas) de orégano

14 fatias de presunto

14 fatias de queijo

6 batatas inglesas médias

2 colheres sopa de manteiga

papel alumínio

1 sacola grande

MODO DE PREPARO

Primeiramente, cozinhe as batatas com 1 colher de orégano e 1 colher de manteiga. Quando estiver bem cozida, amasse com um garfo e reserve. Agora, para preparar a carne, selecione um recipiente grande e adicione a carne moída e o limão. Misture bem. Adicione a cebola ralada, 4 dentes de alho bem picadinhos, a cebolinha verde, o coentro e 3 colheres de orégano. Misture bastante com a mão. Adicione o creme de cebola e o ovo. Misture novamente, sempre com as mãos. Soque os 3 dentes de alho restantes com as duas colheres de sobremesa de sal e acrescente, misture novamente. Adicione a farinha de trigo e misture bastante, reserve. Para preparar a massa de carne para ser recheada, pegue a sacola plástica e recorte as alças, abrindo-a com a tesoura até obter a forma de um retângulo. Abra a sacola sobre uma superfície lisa e adicione a carne no centro. Vá abrindo com as mãos ou até mesmo com um rolo, até formar um retângulo. Agora cubra toda a extensão da carne com as fatias de presunto e depois com as de queijo, sempre nessa ordem. Próximo da lateral onde irá começar a enrolar o rocambole, coloque a batata amassada. Com a ajuda da sacola, vá enrolando com cuidado a massa até formar o rocambole. Enrole-o com papel alumínio e coloque num refratário untado com manteiga. Em forno alto preaquecido (por volta de 10 minutos), leve o rocambole ao forno por volta de 40 minutos. Passado esse tempo, retire o papel alumínio e deixe no forno até dourar. Sirva em seguida.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34034-rocambole-de-carne-com-batata.html>