

ROCAMBOLE DE CARNE RECHEADO COM QUEIJO COALHO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

2 pães

1/2 xícara leite

1 ovo

1 pacote de creme de cebola

Temperos a gosto (salsinha, orégano, pimenta-do-reino, cebola e alho desidratado ou fresco, etc.)

Queijo coalho para rechear (ou pode ser outro tipo de queijo ou qualquer outro recheio ao seu gosto)

MODO DE PREPARO

Molhe os pães no leite e misture na carne.

Coloque o creme de cebola, os temperos e os ovos e misture bem, até dar liga.

Espalhe a carne em um plástico e recheie.

Enrole com a ajuda do plástico.

Coloque em uma assadeira e leve ao forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35651-rocambole-de-carne-rechulado-com-queijo-coalho.html>