

ROLO DE CARNE COM BATATA DOCE

INGREDIENTES

ROLO DE CARNE:

Rolo de Carne: 800 g de carne moída (patinho ou alcatra)

1 envelope de creme de cebola

2 ovos

3 dentes de alho picados

1 cebola bem picada

1/2 xícara de cheiro verde picadinho

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 2 tomates sem semente picados

1 cebola picada

1 cenoura grande ralada

sal e pimenta a gosto

catupiry (requeijão ou mussarela ralada)

OUTROS INGREDIENTES:

Outros ingredientes: 12 a 15 fatias de bacon

5 batatas doce cortadas em 4 (pré-cozidas no vapor)

3 cebolas cortadas em rodela grossas

azeite

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misture tomates, cebola, cenoura, sal e pimenta em uma vasilha. Reserve.

ROLO DE CARNE:

Rolo de Carne: Em outra vasilha, misture bem todos os ingredientes do rolo de carne.

Com as mãos, abra a mistura em cima de um filme plástico ou um saco plástico aberto (isso vai facilitar na hora de enrolar).

Espalhe o recheio.

Coloque o queijo de sua preferência (catupiry, requeijão ou mussarela).

Feche o rolo, como um rocambole, e cubra com as fatias de bacon.

Numa assadeira, espalhe um fio de azeite e faça uma camada com as cebolas em rodela. Coloque o rolo de carne por cima.

Nas laterais, acrescente o restante das cebolas e as batatas doce.

Asse (a 220°C) por cerca de 30 minutos, até dourar bem o bacon.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36346-rolo-de-carne-com-batata-doce.html>