

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA COM BATATAS EM MOSTARDA

INGREDIENTES

500 g de carne moída (usei patinho)

3 colheres (sopa) de creme de cebola

1 cebola roxa pequena

2 dentes de alho amassados

1 colher (chá) rasa de pimenta-do-reino

1 colher (sopa) de extrato de tomate

Azeite

4 batatas descascadas e cortadas

1 colher (sopa) de molho de mostarda ou a gosto

Sal a gosto

molho branco (pode ser caixinha)

papel manteiga ou sacola para congelados

manteiga para untar

Recheio:

A gosto.

Nessa receita usei 3 fatias de presunto e 4 fatias mussarela.

Pode usar cenoura, catupiry, etc.

MODO DE PREPARO

Em um recipiente ralar metade da cebola e misture com o alho, o creme de cebola, a carne moída, a pimenta-do-reino, o extrato de tomate e sal.

Forre uma superfície lisa com uma sacola aberta (sacola para congelados) ou papel manteiga. Coloque a carne numa espessura de 1 cm.

Passe um fio de azeite por cima da carne, recheie e enrole.

Coloque numa assadeira untada com manteiga.

Em volta da carne coloque as batatas e a outra metade da cebola cortada em rodelas.

Pincele as batatas com o molho de mostarda.

Cubra somente as batatas com molho branco.

Cubra a assadeira com papel alumínio e leve ao forno a 200°C por 30 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe até gratinar (10 minutos).

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36450-rocambole-de-carne-moida-com-batatas-em-mostarda.html>