

ROCAMBOLE DO BETO

INGREDIENTES

800 g de carne moída

150 g de queijo mussarela

150 g de presunto

1 tablete caldo de carne

cheiro-verde picado

1 colher de chá pimenta-do-reino

1/2 cebola ralada

MODO DE PREPARO

Dissolva o caldo de carne em 1 colher de óleo.

Misture a carne com a cebola, cheiro-verde, pimenta-do-reino e o caldo de carne.

Acerte o sal a gosto.

Coloque papel alumínio em uma superfície e ponha a carne em cima.

Vá abrindo de forma que fique um retângulo com 1 cm de espessura.

Eu uso como padrão uma tábua de carne 30x40)

Espalhe as fatias de queijo e presunto.

Enrole cuidadosamente com ajuda do papel alumínio.

Depois de enrolado feche as pontas para que o queijo não saia.

Enrole em papel alumínio (isso ajuda a não ressecar a carne) e leve ao forno preaquecido em 230° por 30 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe mais 20 minutos para dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/38693-rocambole-do-beto.html>