

ROCAMBOLE DE MOÍDA À LÁ NINO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída de 1ª (preferência patinho) crua

1 pacote de creme de cebola (em pó)

1 ovo (gema e clara)

1/2 xícara de farinha de rosca

12 fatias de presunto (para recheio)

12 fatias de queijo prato (para recheio)

6 fatias de queijo prato (para cobrir o rocambole)

2 sachês de tempero para carnes

requeijão a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a carne moída ainda crua com o creme de cebola em pó, o ovo com clara e gema e a farinha de rosca e reserve por 5 minutos.

Abra um pedaço de papel alumínio de mais ou menos 70 cm em uma superfície lisa (mesa, pia), abra a massa de carne moída sobre o papel alumínio até formar um retângulo não muito fino (mais ou menos 1 cm).

Espalhe o requeijão na carne em forma de retângulo.

Coloque as 12 fatias de presunto e as 12 fatias de queijo prato cobrindo a extensão do retângulo, sobre o requeijão.

Enrole o rocambole com a ajuda do papel alumínio, formando o cone e retirando o alumínio aos poucos, com cuidado pois a carne poderá se desmanchar.

Feito o cone em forma de rocambole, pegue-o com cuidado e cubra-o com as 6 fatias de queijo prato pra derreter em cima.

Para levar ao forno, cubra com o mesmo papel alumínio, porém espete alguns palitos de dente para o alumínio não colar no queijo prato.

Leve-o ao forno por 40 minutos coberto pelo papel alumínio.

Após abra o papel alumínio e deixe o rocambole dourar por mais 20 minutos.

Acompanhe com arroz branco e suco natural de sua preferência.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39046-rocambole-de-moida-a-la-nino.html>