

ROCAMBOLE DE KAFTA

INGREDIENTES

1/2 kg de patinho moído
1/2 pacote de creme de cebola
3 dentes de alho picadinho
cheiro verde a gosto picado
sal a gosto
100 g de mussarela
100 g de presunto
óleo para untar a forma

MODO DE PREPARO

Misture a carne, o creme de cebola, o sal, o cheiro verde e o alho até dar liga (ponto para não desmanchar ao enrolar).

Abra bem a massa e coloque a mussarela e o presunto.

Enrole devagar e vá modelando com a ponta dos dedos para a mussarela não vazar quando derreter.

Coloque para assar a 200°C por 35 minutos. Está pronto para comer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39193-rocambole-de-kafta.html>