ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA COM AVEIA

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída de sua preferência (usei patinho)

1 xícara (bem cheia) de aveia

2 ovos

1 tomate sem sementes picadinho

1 cebola picadinha

1 pacote de creme de cebola

1/2 xícara de salsa picadinha

1/2 xícara de cebolinha picadinha

3 colheres (sopa) de azeite

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 cenoura cortada em tiras e cozidas 'al dente'

10 azeitonas verdes sem caroço

MODO DE PREPARO

Num recipiente grande, coloque todos os ingredientes, exceto a cenoura e as azeitonas.

Misture bem esses ingredientes até formar uma massa semelhante à do quibe.

Pegue um pedaço grande de papel alumínio, unte bem com azeite e espalhe a massa deixando a espessura mais ou menos de uns 2 cm.

Coloque no meio dessa massa as tiras de cenouras e as azeitonas.

Enrole fazendo o rocambole que ficará envolto no papel alumínio.

Coloque-o num tabuleiro e leve ao forno médio por uns 20 minutos.

Desembrulhe-o, coloque-o num pirex, decore ao seu gosto e sirva quentinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39211-rocambole-de-carne-moida-com-aveia.html