

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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