

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 ovo

bacon

seleta de legumes

MODO DE PREPARO

Tempere a carne, coloque a farinha e o ovo.

Abra um papel alumínio na mesa do tamanho da forma que você irá usar.

Coloque a carne espalhada pelo papel.

Faça um recheio de ovo mexido com seleta de legumes, e jogue em cima da carne.

Vai enrolando a carne e fechando a lateral para não escapar o recheio.

Coloque uns bacons em cima da carne para dar gosto e feche o papel alumínio.

Coloca na panela de pressão.

Deixa uns 20 minutos no fogo baixo.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40096-rocambole-de-carne-moida-na-panela-de-pressao.html>