

ROCAMBOLE CARNE MOÍDA RECHEADO COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 Kg carne moída de primeira
1 cebola média picada
2 tomates médios picados
10 azeitonas (verdes ou pretas) picadas
1/2 pimentão vermelho picado
1/2 xícara salsa picada
1 ovo cozido picado
sal e pimenta a gosto
2 colheres de sopa margarina
farinha de pão
Queijo branco em fatia o quanto baste (ou outro queijo a seu gosto)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande misture todos os ingrediente, exceto a margarina e a farinha de pão.

Separe metade da massa.

Dentro de um refratário disponha o papel alumínio, unte toda a extensão dele e polvilhe com a farinha de pão.

Disponha metade da carne moída reservada

Coloque fatias de queijo branco à gosto sobre essa camada de carne, depois com o restante da carne feche o bolo e molde com o papel alumínio no formato de rocambole.

Leve pra assar por 50 minutos em forno a 200°C, após esse tempo retire o papel alumínio e deixe dourar por alguns minutos.

Prontinho!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42645-rocambole-carne-moida-recheado-com-queijo.html>