ROCAMBOLE DE CARNE MOIDA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 envelope de creme de cebola

1 ovo

4 colheres de farinha de trigo

1 caixinha de creme de leite

Mussarela fatiada

Presunto fatiado

1 lata de milho

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque a carne moída, ovo batido, o creme de cebola e a farinha.

Amasse bem.

Deixe a carne temperada , tampada com um pano por 5 minutos.

Abra a carne moída em cima de um plástico.

Coloque o recheio por cima.

Com a ajuda do plástico enrole o rocambole.

Deixe assar em forno médio por aproximadamente 30 minutos.

Sirva com um arroz branco e macarronada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42820-rocambole-de-carne-moida-especial.html