

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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