

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>