

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA RECHEADO DELICIA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 300 g de linguiça defumada fininha

300 g de queijo prato

1/2 pimentão amarelo

1/2 pimentão vermelho

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída amasse bem pra pegar bem o gosto dos temperos e reserve.

Corte as linguiças ao meio e os pimentões em tiras fininhas.

Pegue um saquinho (aqueles que põe produtos no freezer pra congelar) e abra ao meio coloque a carne moída e abra como a uma massa de pão.

Recheie com as linguiças, o queijo e também os pimentões.

Com o auxílio do plástico enrole-o. Apalpe para deixar a carne bem unida pra não rachar.

Disponha em assadeira e cubra com papel alumínio asse por 20 minutos em forno preaquecido a 180°C.

Logo após tire o papel pincele margarina sobre o rocambole (dica para não ressecar a carne) e leve ao fogo por mais 10 minutos a 200°C.

Salpique queijo ralado e pronto, agora é só servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43262-rocambole-de-carne-moída-recheado-delicia.html>