

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA ÁUREA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
3 ovos grandes
1 kg de farinha de rosca
200g de queijo mussarela áurea (fatiado)
200g de presunto ou apresuntado
1 colher (chá) de molho shoyu áurea
1 colher (chá) de molho de alho áurea
3 tomates grandes
tempero completo áurea com pimenta
1 extrato de tomate áurea
1 molho ditomato áurea
azeitonas, ovos cozidos, palmito e o que mais desejar para o recheio.

MODO DE PREPARO

Coloque a carne moída em uma recipiente grande para fácil manuseio, para tempero use uma colher de chá de molho de alho Áurea, uma colher de chá de molho shoyu Áurea, e tempero completo Áurea com pimenta a gosto, misture bem até que o tempero se incorpore bem a massa, coloque os ovos e volte a misturar bem.

Em seguida vá colocando ao pouco a farinha de rosca até que a massa fique homogênea, irá ficar grudenta, mas é normal. Após misturar tudo, cubra a mesa com um plástico limpo e coloque a massa, coloque outro plástico por cima e com um rolo estique a massa até a mesma ficar com aproximadamente 1 minuto de espessura.

Em seguida retire o plástico de cima, sobre a massa passe uma camada de extrato de tomate Áurea e faça uma camada com o queijo já fatiado tipo mussarela Áurea e uma camada de presunto ou apresuntado, uma camada de tomates picados e uma camada de palmito ovos cozidos fatiados azeitonas fatiadas ou o que mais desejar. Depois de rechear, com a ajuda do plástico que esta por baixo vá enrolando delicadamente como um rocambole mesmo, coloque o rocambole em uma forma untada, e coloque no forno médio por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Depois de assado coloque um sachê de molho de tomate Ditomato Áurea por cima, umas fatias de queijo Áurea, mais 5 min e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/43357-rocambole-de-carne-moida-aurea.html>