ROCAMBOLE DE CARNE DE ANA DANTAS

INGREDIENTES

1 kg de carne moída(patinho)

1 envelope de creme de cebola

3 colheres de sopa de queijo ralado

2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 ovos

100 g de queijo muçarela fatiado

100 g de presunto fatiado

100 g de queijo cheddar fatiado

2 colheres de sopa de uva passa

1 colher de sopa de orégano

azeite de oliva para untar o refratário de vidro

margarina em pedacinhos (somente para colocar em cima da carne para não ressecá-la)

MODO DE PREPARO

Numa tigela coloque a carne moída e amasse bem. Em seguida tempere a carne moída com o creme de cebola, o queijo ralado e a farinha de trigo e amasse até incorporar bem os temperos, por último adicione os ovos inteiros e misture com as mãos até ficar homogênea.

Para a montagem, estique um pedaço de plástico filme sobre a pedra da pia ou uma bancada. Em cima dele coloque a carne, e com as mãos, dê o formato de retângulo com espessura de 1 cm.

Sobre este quadrado da carne moída, coloque o recheio na seguinte ordem: presunto, queijo muçarela, queijo cheddar e por último a uva passa.

Com a ajuda do plástico vá enrolando formando um rocambole e pressionando bem, tomando cuidado para não enrolar o plástico junto com a carne.

Quando terminar de enrolar pressione bem as pontas para não deixar o recheio escapar. Coloque em um refratário de vidro untado com azeite, coloque os pedacinhos de margarina por cima do rocambole para não ressecar.

Salpique orégano, cubra com papel alumínio (parte com brilho para baixo) e leve ao forno preaquecido por 45 minutos. Passado esse tempo retire o papel alumínio, salpique queijo ralado e volte ao forno para dourar por mais 15 minutos, ou até que o rocambole esteja dourado.

Sugestão: Sirva com arroz branco e purê de batatas

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44265-rocambole-de-carne-de-ana-dantas.html