

# ROLINHO ENCANTADO

## INGREDIENTES

6 pães francês  
250 g de carne moída  
1 caixinha de creme de leite  
2 colheres de sopa de maizena  
3 colheres de sopa de azeite de oliva  
1 tablete de caldo (sua preferência)  
1 pimentão médio verde  
1 tomate médio  
sal a gosto  
orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte os pães de ponta a ponta sem separar aperte o dedos no miolo para que fique fino.

Deixe a carne no fogo até que seque a água.

Amasse o tablete de caldo com as 3 colheres de sopa até virar um creme.

Em um recipiente à parte despeje o creme de leite, a maizena e o creme feito anteriormente, reserve.

Em outro recipiente corte bem pequenininho o pimentão o tomate sem sementes.

Assim que a carne dê sinal de que está totalmente sem água misture todos os ingredientes e o orégano até que fique um creme homogêneo.

Deixe amornar.

Logo após passe pelos pães e enrole-os, cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido por 15 minutos

Após tire do forno retire o papel alumínio e deixe por mais 5 minutos .

Sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45468-rolinho-encantado.html>