ROLINHO ENCANTADO

INGREDIENTES

6 pães francês

250 g de carne moída

1 caxinha 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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