CARNE MOÍDA ENROLADA DO TIO

INGREDIENTES

1 Kg de carne moída

pimenta-do-reino

sal

alho

1 ovo

miolo de 2 pães pequenos

150 g de presunto

150 g de queijo mussarela

1 cebola

1 tomate

azeitonas picadas

azeite doce

1 molho de tomate ou molho de tomate caseiro

MODO DE PREPARO

Tempere a carme com alho, pimenta-do-reino, sal.

Esfarele o miolo de pão acrescente o ovo e junte a carme misturando bem

Abra a massa de carne em uma bandeja forrada com papel alumínio.

Coloque o presunto e o queijo cortado em tiras, o tomate cortado, cebola cortada fina, azeitonas e azeite doce a gosto.

Enrole como rocambole com a ajuda do papel aluminio para ficar bem armado e coloque para assar.

Corte em fatias e cubra com molho de tomate.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45656-carne-moida-enrolada-do-tio.html