ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA AO CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 pacote de creme de cebola

1 colher de sopa cheia de maionese

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque a carne moída com o creme de cebola e a maionese.

Misture tudo com as mãos até dar liga.

Depois coloque a mistura em um plástico aberto ou uma toalha molhada para enrolar.

Espalhe bem a mistura do tamanho que desejar que fique o rocambole.

Vá enrolando com cuidado para não quebrar.

Depois envolva toda a carne em papel laminado e coloque no refratário no forno a 205ºC.

Deixe por mais ou menos 1 hora.

Depois abra o papel alumínio por cima para carne respirar e deixe mais 10 a 15 minutos para dourar.

Depois disso está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45969-rocambole-de-carne-moida-ao-creme-de-cebola.html