

ROCAMBOLE DE CARNE A LA CINTIA

INGREDIENTES

1 kg carne moída
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
1 cenoura ralada
1 maçã ralada (opcional)
2 ovos
farinha de trigo para dar liga ou farinha de rosa (quantidade suficiente)
cheiro verde a gosto
fio de azeite a gosto
sal e pimenta-do-reino moída a gosto
fatias de bacon
fatias de pão de forma
azeite para dourar as fatias de pão

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture a carne moída com a cebola picada, os dentes de alho picados, a cenoura ralada, a maçã ralada, os ovos, os temperos e a farinha. Deixe tudo bem misturado até dar liga.

À parte, unte uma forma para bolo inglês com óleo, polvilhe açúcar e logo em seguida, acomode as fatias de bacon lado a lado.

Após coloque a mistura da carne, por cima coloque as fatias de pão de forma douradas previamente com um fio de azeite numa frigideira antiaderente.

Cubra com o papel alumínio, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 1 hora ou até que esteja cozido.

Desenforme sobre uma travessa, e enfeite com salada de folhas picadas ao redor, sirva com arroz fresquinho. E bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47289-rocambole-de-carne-a-la-cintia.html>