

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA DA TITIA

INGREDIENTES

600 g de carne moída
sal a gosto
3 dentes de alho amassados
sazón vermelho
azeitona
louro e coentro em pó (opcional)
3 ovos cozidos (opcional)
200 g de mussarela
200 g de presunto

MODO DE PREPARO

Em uma travessa coloque a carne moída e misture bem com a azeitona e os temperos.

Depois de bem temperada, coloque em uma mesa enfarinhada e modele com as próprias mãos a carne em formato de retângulo.

Em seguida, coloque por cima da carne a mussarela, o presunto e os ovos cortados em rodela.

Modele em formato de rocambole.

Coloque numa travessa untada com manteiga e decore com rodela de batatas cozidas.

Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

Sirva quente com arroz.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/48642-rocambole-de-carne-moida-da-titia.html>