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 rodelas.

Modele em formato de rocambole.

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

Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

Sirva quente com arroz.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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