ROCAMBOLE CREMOSO DE CARNE.

INGREDIENTES

1kg de carne moída

1 1/2 pacotes de creme de cebola

cheiro verde à gosto

1 copo de requeijão

200 g de presunto

200 g de queijo mussarela

1 ovo

MODO DE PREPARO

Depois de lavada e bem escorrida,tempere a carne com o creme de cebola , cheiro verde e acrescente o ovo. Mexa bem.

Abra a massa em cima de um papel filme como se fosse fazer um rocambole.

Acrescente o recheio: a mussarela e o presunto picados,agora coloque o requeijão por cima de tudo e enrole com cuidado.

Coloque o rocambole de carne em um pirex untado com manteiga e leve para assar.

Quando estiver dourado, está pronto.

É uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49552-rocambole-cremoso-de-carne.html