ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA RECHEADO

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1 pacote de creme de cebola

300 g de presunto

300 g de queijo

requeijão

MODO DE PREPARO

Misturar bem a carne moída com metade do saco de creme de cebola.

Em cima de um papel alumínio, abrir a carne moída (como se fosse uma massa de pizza) sem deixar buracos.

Passar requeijão e rechear com presunto e queijo.

Enrolar para que vire um rocambole, sem deixar a carne "quebrar".

Enrolar com papel alumínio, se certificando de que nenhuma parte do rocambole está a mostra.

Deixar por 1 hora no forno em temperatura média.

Após isso, retirar o papel alumínio, e voltar ao forno por 20 minutos, para dourar a parte de fora.

Agora, é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50760-rocambole-de-carne-moida-recheado.html