ROCAMBOLE DE CARNE RECHEADO COM CALABRESA E QUEIJO

INGREDIENTES

PARA A MASSA DO ROCAMBOLE:

Para a massa do rocambole:500 g de carne moída

1/2 pacote de creme de cebola

1 colher de chá de alho triturado ou 2 dentes de alho picados bem pequeno

2 colheres de sopa de farinha de trigo, de rosca ou de mandioca

salsa desidratada

pimenta-do-reino (menos de 1 colher de café, para ficar suave)

RECHEIO:

Recheio:1 linguiça calabresa grande

100 g de mussarela fatiada ou ralada

1 cebola pequena

1 tomate pequeno

PARA O MOLHO:

Para o molho:1/2 caixinha de creme de leite

2 colheres de sopa de mostarda

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture a carne moída, o creme de cebola, o alho, a farinha, a pimenta do reino, a salsa desidratada e amasse com as mãos, até perceber que os ingredientes estão bem misturados. Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Retire a "pele" da calabresa e rale no ralo grosso. Rale ou pique a mussarela, pique a cebola e o tomate em cubinhos pequenos. Misture os ingredientes.

Abra a massa sobre uma superfície lisa, deixando com 2 cm de espessura.

Espalhe o recheio sobre a massa.

Enrole o rocambole.

Leve ao forno médio por 20 min coberto com papel alumínio.

Retire o papel alumínio e deixe mais 20 minutos ou até assar completamente. O tempo de forno varia de acordo

com cada aparelho.

Misture o creme de leite com a mostarda, deixando homogêneo. Espalhe sobre o rocambole depois que ele já estiver assado. Desligue o forno e deixe o rocambole coberto com o molho por 2 minutos no forno desligado.

Corte em fatias e bom apetite!

Ótimo para ser servido com salada verde e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51442-rocambole-de-carne-recheado-com-calabresa-e-queijo.html