

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA DA CLARA

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1 pacote de sopa de cebola (creme de cebola)

10 fatias de presunto

10 fatias de queijo (mussarela ou prato)

1 linguiça calabresa inteira

Metade de uma linguiça calabresa ralada

2 dentes de alho amassados

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misturar a metade da linguiça calabresa ralada na carne moída.

Temperar a com o alho, a sopa de cebola e o sal a gosto.

Abra esta massa sobre o papel alumínio e forre primeiro com as fatias de queijo e depois com as fatias de presunto.

Importante deixar um espaço nas bordas da massa (uns 2 dedos) pois a tendência da carne depois de assada é diminuir de tamanho.

Retire a pele da linguiça calabresa inteira e coloque sobre a massa.

Enrole a massa e coberta com o papel alumínio leve ao forno em temperatura alta por 20 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51973-rocambole-de-carne-moida-da-clara.html>