

# ENROLADO DE CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída de sua preferência

1 pacote de creme de cebola ou sopa de cebola

2 tomates sem sementes picados

1 cebola ralada

2 dentes de alho amassados

1/2 xícara (chá) de azeitona verde picada

1/2 xícara (chá) de salsinha picada

Sal a gosto

Óleo ou azeite para untar a assadeira

Recheio:

250 g de queijo mussarela, prato ou provolone cortado em fatias

250 g de presunto, peito de peru ou lombo defumado cortado em fatias

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture bem a carne, o creme de cebola, os tomates, a cebola, o alho, a azeitona, a salsinha e o sal até que fique homogêneo.

Espalhe a mistura sobre o plástico filme.

Em seguida, cubra-a com as fatias de queijo de sua preferência e presunto ou outro defumado de sua preferência.

Enrole a massa e coloque-a em uma assadeira untada.

Retire o plástico e leve para assar no forno médio (180°C) preaquecido, por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/52206-enrolado-de-carne-moida.html>