

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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