

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA SUCULENTO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 kg de carne moída

1 envelope de creme de cebola

1 ovo

4 colheres de sopa de maionese

RECHEIO:

Recheio: use o recheio de sua preferência mas o indispensável é o queijo

300 g de muçarela fatiada

MODO DE PREPARO

Coloque a carne moída em um refratário e acrescente o creme de cebola, misturando até que toda a carne esteja temperada por igual. Acrescente o ovo e sove a carne, como se estivesse mesmo preparando uma massa.

Abra em papel filme e acrescente o queijo e por cima os demais recheios de sua preferência. Enrole em forma de rocambole e abesunte com a maionese.

Leve ao forno médio pré aquecido. Leve ao forno coberto com papel alumínio por 20 minutos, após esse tempo retire o papel e deixe dourar por mais 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52441-rocambole-de-carne-moida-suculento.html>