

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA COM PÃO AMANHECIDO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1/2 abobrinha pequena

1/2 cenoura pequena

Linguiça calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Corte os ingredientes em fatias finas, da mesma espessura (1/2 centímetro)

MONTAGEM:

Montagem: Estenda a carne em cima de uma mesa sobre um filme PVC (corte o tamanho para que você se sinta seguro para enrolar), deixe-a retangular, não muito fina.

Disponha as fatias do recheio em cima da carne no mesmo comprimento dela para enrolar, com uma das pontas do filme enrole a carne (a cada volta dê uma leve pressionada para garantir que o rocambole e continue até o final).

Coloque para assar em uma assadeira untada, regue com azeite .

Deixe no forno preaquecido, por uns 30 minutos, até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52878-rocambole-de-carne-moida-com-pao-amanhecido.html>