

ROCAMBOLE DE CARNE SUPREME

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1 pacote de creme de cebola

cheiro verde a gosto

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 dentes de alho amassados

Cerca de 150 g de presunto fatiado

Cerca de 150 g de mussarela fatiada

100 g de tomate seco a gosto

100 g de champignon

1 cebola picada

azeitonas fatiadas

azeite

MODO DE PREPARO

Misture e amasse bem a carne com o creme de cebola, cheiro verde, alho e temperos. No papel alumínio abra esta carne (como um tapete) do tamanho que desejar.

Coloque por cima o presunto, o queijo, o tomate seco, o champignon, a cebola e as azeitonas, regando com um pouco de azeite e pimenta-do-reino.

Enrole esta carne com o recheio, como um rocambole. Deixe-o envolvido no papel alumínio e leve ao forno em um refratário por aproximadamente 25 minutos em temperatura média, retire o papel alumínio e deixe dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53717-rocambole-de-carne-supreme.html>