

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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