

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA BY CINARA BRASERO

INGREDIENTES

500 g de carne moída (miolo do sete)

100 g de mortadela defumada

1 pacote de creme de cebola

2 tomates inteiros

150 g de presunto (ralado)

150 g de mussarela (ralada)

3 ovos cozidos e picados

1 lata de milho e ervilhas (seleta)

1 cenoura ralada

Sal a gosto

pimenta do reino a gosto.

50ml de água.meia cebola picada.

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata a mortadela, o creme de cebola, a água, a cebola, o sal, a pimenta-do-reino.

Tempere a carne moída com esse creme.

Use um plástico para abrir a carne moída em uma camada fina, recheie com a mussarela o presunto, o tomate, os ovos, a cenoura e a seleta.

Enrole apertando levemente para o recheio não sair, leve para assar em forno preaquecido por 45 minutos.

Opcional: sirva com purê de batatas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/53733-rocambolle-de-carne-moída-by-cinara-brasero.html>