

ROCAMBOLE ECONÔMICO

INGREDIENTES

- 1 cebola
- 1 dente de alho picado
- 3 colheres de sopa de azeite
- 3 colheres de sopa de mostarda
- 2 colheres de sopa de molho shoyu
- Sal salsinha e pimenta 1 kg de carne moída
- 200g de ricota
- 2 batatas médias descascadas

MODO DE PREPARO

Misture os 8 primeiros ingredientes e deixe-os gelar por 2 horas.

Cozinhe as batatas e passe-as ainda quentes pelo espremedor.

Abra a carne sobre papel filme. espalhe a ricota e a batata. enrolea carne como um rocambole e embrulhe-a em papel alumínio.

Coloque na assadeira e asse no forno preaquecido a 200°C por 50 minutos.

Retire o papel e deixe no forno até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54369-rocambole-economico.html>