

# ROCAMBOLE DE CARNE MOIDA DA TIA MÁ

## INGREDIENTES

1 1/2 kg de carne moída

1 pacote de creme de cebola

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de maizena

2 ovos

presunto

mussarela

azeitonas

tomate

cenoura ralada (opcional)

vagem picada (opcional)

fatias de bacon

requeijão (opcional)

papel alumínio para cobrir

## MODO DE PREPARO

Coloque a carne em uma tigela e adicione o creme de cebola.

Depois coloque a farinha de trigo, a maizena e os ovos.

Misture bem até diluir todos os ingredientes.

Coloque essa mistura em cima de um pano de prato para poder enrolar melhor.

Abra a carne e a recheie com o presunto, a mussarela, o bacon, os tomates, a cenoura, a vagem, e por último o requeijão.

Enrole como rocambole e leve ao forno coberto com papel alumínio.

Sirva com arroz branco e salada!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55389-rocambole-de-carne-moida-da-tia-ma.html>