

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>