



RECEITAS DA FIA

Rocambole de carne moída

www.receitasdafia.com/receitas/rocambrole-de-carne-moída

Prepare essa delícia e saboreie com seus amigos e familiares. Temos certeza de que todo mundo vai amar.

Rocambole de carne moída

 1 hora

 1 porção

Ingredientes

- 1kg de carne moída;
- 1 envelope de creme de cebola;
- 100g de mussarela fatiada;
- 100g de presunto fatiado;
- 1 tomate grande picado;
- 1 cebola grande picada;
- 1 pacote pequeno de requeijão;
- 1 colher (sopa) de manteiga em pedaços;
- Orégano a gosto;
- Pimenta-do-reino a gosto;
- Sal a gosto.

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture bem a carne moída com o creme de cebola e o sal a gosto, até ficar com uma consistência homogênea.
2. Em um plástico filme, papel manteiga ou papel alumínio coloque a mistura de carne moída.
3. Para o recheio, coloque fatias de presunto e depois as fatias do queijo muçarela, deixando um espaço de mais ou menos 2 dedos da borda.
4. Coloque o tomate, a cebola, o requeijão, o orégano e a pimenta-do-reino.
5. Enrole como rocambole, com a ajuda do papel ou plástico e coloque-o em uma assadeira grande untada com manteiga. Aperte muito bem as laterais para não vazar.
6. Espalhe os pedaços de manteiga por cima do rocambole e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por aproximadamente 45 minutos, ou até que esteja bem dourado esteja dourado.