

ROCAMBOLE DE CARNE RECHEADO DA GIOVANA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída (carne de sua preferência)

1 creme de cebola

1 cebola

1 sachê de carne

salsa e cebolinha a gosto

1 colher (sopa) de azeite

sal a gosto

Recheio

500 g de presunto

500 g de mussarela

1/2 cebola

2 Tomates

orégano a gosto

2 ou 3 gemas para passar em cima

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Deixar o forno preaquecer

Adicione a cebola cortada em cubinhos

A salsa e a cebolinha

Coloque em uma folha de papel

Coloque o presunto, o queijo, a cebol, o tomate e o orégano, enrole e passe as gema por cima

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4977-rocambolle-de-carne-recheado-da-giovana.html>