

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA COM OVO, ANOTE OS INGREDIENTES...

INGREDIENTES

- 5 ovos;
- 1kg de carne bovina moída;
- Pimenta-do-reino a gosto;
- 1 colher (sopa) de páprica picante;
- 1 cebola ralada;
- 6 dentes de alho picados;
- Pitada de noz-moscada;
- 1 colher (sopa) de endro fresco picado;
- ½ xícara (chá) de salsa e cebolinha picada;
- Sal a gosto;
- 50g de azeitonas verdes sem caroço picadas;
- 2 cenouras bem picadas ou raladas no ralo grosso.

MODO DE PREPARO

Cozinhe 4 ovos em água.

Misture, numa vasilha, a carne, 1 ovo, a pimenta-do-reino, a páprica, a cebola, o alho, a noz-moscada, o endro, a salsa, a cebolinha e o sal.

Abra a carne, com 2cm de espessura sobre um papel filme ou papel alumínio.

Distribua os ovos inteiros, a azeitona e a cenoura.

Enrole apertando bem com a ajuda do papel filme ou alumínio.

Transfira para uma assadeira bem untada com manteiga.

Leve ao forno a 220º até dourar e deixe por 50 ou 60min.

Sirva quente com o acompanhamento de sua preferência.

DICAS:

Para um rocambole perfeito, é importante escolher uma carne moída de boa qualidade e com teor de gordura adequado.

É recomendado usar ovos frescos e cozidos antes de adicioná-los ao recheio.

Além disso, é importante não exagerar na quantidade de recheio para que o rocambole não se abra durante o cozimento.

Uma sugestão é servir o rocambole com um molho de tomate caseiro e uma salada verde fresca para complementar o sabor e nutrição da refeição.

<https://areceitadavez.com.br/receita/16353-rocambolo-de-carne-moída-com-ovo-anote-os-ingredientes.html>