

VAI DEIXAR OS VIZINHOS COM INVEJA! É MUITO GOSTOSO ESSA DELÍCIA

INGREDIENTES

3 batatas grandes (900 gramas)

queijo ralado (300 gramas)

2 colheres de sopa de óleo vegetal (20 ml)

Sal (4 gramas)

Recheio

carne moída (500 gramas)

2 colheres de sopa de óleo vegetal (20 ml)

1 cebola

3 pimentões verdes

3 dentes de alho

2 colheres de sopa de molho de tomate (25 gramas)

1 colher de chá de pasta de tomate (20 gramas)

Paprika, pimenta preta, cominhos, tomilho e sal

3-4 ramos de salsa

MODO DE PREPARO

Prepare uma assadeira com papel vegetal, espalhe o queijo ralado e coloque os anéis de batata bem próximos uns dos outros, salgue-os um pouco e pincele-os com óleo vegetal.

Leve ao forno pré-aquecido por 30 minutos a 200°C.

Prepare uma frigideira com óleo e coloque a carne moída nela.

Mexa de vez em quando e deixe cozinhar até dourar, adicione a cebola picada e o pimentão verde finamente – misture, depois adicione o alho prensado, mexa a pasta de tomate e cozinhe em lume brando.

Adicione gradualmente flocos de pimenta, pimenta-do-reino, cominho, tomilho, sal – a gosto, adicione salsa picada e misture tudo.

Após 30 minutos, retire as batatas escalopadas do forno, polvilhe-as com queijo e aplique a mistura de carne com legumes, espalhe bem e polvilhe com queijo novamente.

Em seguida, enrole em um rolo, polvilhe com queijo e salsa e leve ao forno por 10 minutos a 200 °C.

Decorrido o tempo de cozimento, verifique se o rocambole está cozido no forno e, em caso afirmativo, retire-a.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17018-vai-deixar-os-vizinhos-com-inveja-e-muito-gostoso-essa-delicia.html>