## MEUS NETOS ADORAM, E EU SEMPRE FAÇO NOS FINAIS DE SEMANA! MELHOR RECEITA DE BOLO DE CARNE!

## **INGREDIENTES**

| 250 g de carne moída  |
|---|
| 2 ovos  |
| 1/2 colher (chá) de sal   |
| 1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino moída                            |
| 1 colher (chá) de páprica   |
| 1 colher (chá) de alho em pó  |
| 2 colheres (chá) de mostarda Dijon                                    |
| 2 colheres (sopa) de molho de tomate - receita natural e caseira aqui |
| 70 g de farinha de rosca (ou pão ralado)                              |
| 1 cebola ralada   |
| Cheiro-verde picado a gosto   |
| 6 colheres (sopa) de manteiga   |
| 1 dente de alho picado  |
| ½ pimentão vermelho picado  |
| ½ pimentão amarelo picado   |
| 1 cenoura ralada (sem casca)  |
| 1 cebola picada   |
| 200 g de cogumelos frescos fatiados                                   |
| 3 fatias de bacon (opcional)  |
| 150 g de queijo parmesão fresco ralado (ou mussarela)                 |
| Molho para pincelar:  |
| 2 colheres (chá) de mostarda Dijon                                    |
| 2 colheres (sopa) de molho de tomate                                  |
| 1 colher (sopa) de molho de soja (ou shoyu)                           |
| 1 colher (chá) de sementes de coentro                                 |
| MODO DE PREDADO   |

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a carne moída e os ovos. Tempere com sal, pimenta-do-reino, páprica, alho em pó, mostarda Dijon e molho de tomate.

Acrescente a farinha de rosca e misture bem com as mãos até incorporar todos os ingredientes. Em seguida, adicione a cebola ralada e o cheiro-verde, misturando novamente. Reserve.

Aqueça uma panela com metade da manteiga (3 colheres) e refogue o alho, os pimentões picados e a cenoura ralada. Retire e reserve.

Na mesma panela, adicione o restante da manteiga (3 colheres) de manteiga e refogue a cebola picada com os cogumelos.

Sobre uma superfície forrada com papel-manteiga, espalhe a carne temperada de forma uniforme, formando um retângulo fino.

Distribua os pimentões refogados sobre a carne, deixando uma borda livre no sentido horizontal para facilitar ao enrolar (imagem abaixo).

Em seguida, adicione as fatias de bacon (opcional), a cebola refogada com cogumelos e finalize com queijo parmesão ou mussarela ralados.

Com a ajuda do papel-manteiga, enrole a carne no sentido horizontal, formando um rocambole.

Sele bem as bordas para evitar que o recheio escape e enrole as pontas do papel como um bombom. Leve ao forno preaquecido a 180ºC por 30 minutos.

Enquanto isso, prepare um purê de batatas e uma salada tropical para acompanhar - opcional.

Para finalizar o rocambole, misture em um recipiente o molho de tomate, a mostarda Dijon, o molho inglês (ou shoyu) e as sementes de coentro até obter um molho homogêneo.

Pincele sobre o rocambole assado e leve ao forno por mais 10 minutos.

Sirva em seguida com os acompanhamentos escolhidos.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/17152-meus-netos-adoram-e-eu-sempre-faco-nos-finais-de-semana-melhor-receita-de-bolo-de-carne.html