

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 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 180°C 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.

©2026 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>