

ROCAMBOLE DE CARNE RECHEADO DE CABOTIÁ

INGREDIENTES

500 g de carne moída
1/2 pacote de creme de cebola
1 ovo
1 colher (sopa) de farinha de trigo
cheiro-verde e pimenta-do-reino a gosto
300 g de abóbora cabotiá
1 colher de requeijão
queijo muçarela a gosto (em pedaços ou fatias)

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com o creme de cebola
Misture com o ovo, farinha de trigo, cheiro
Corte a cabotiá em cubos e leve ao fogo com 1 fio de azeite e refogue
Coloque água, acrescente sal a gosto e deixe cozinhar até ficar em ponto de desmanchar
Retire do fogo, amasse com o garfo e misture o requeijão, reserve
Forre a carne com o purê da cabotiá e coloque queijo muçarela a gosto
Leve ao forno, em temperatura alta, por mais ou menos 30 a 40 minutos
Após, retire o papel laminado, pincele molho de tomate e deixe por mais 10 minutos para dourar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3575-rocambole-de-carne-recheado-de-cabotia.html>