

# 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>