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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3575-rocambole-de-carne-recheado-de-cabotia.html