

ROLO DE CARNE PICADA RECHEADO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA

800g de carne de vaca picada
100g de chouriço picado
100g de bacon picado
1 cebola bem picadinha
2 dentes de alho bem picadinhos
150g de fiambre fatiado
150g de queijo flamengo fatiado
1 ovo
Pão ralado q.b.
2 folhas de louro
250 ml de vinho branco
250 ml de caldo de carne
Orégãos
80g de margarina
Sal q.b.
Pimenta branca q.b.
Pimenta preta q.b.
Noz-moscada q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque a carne e tempere com sal, pimenta branca, pimenta preta, noz-moscada e orégãos.

Junte o chouriço, o bacon, os alhos, a cebola, o ovo e um pouco de pão ralado.

Misture tudo muito bem e junte pão ralado até a carne deixar de colar nas mãos.

2. Depois de tudo bem misturado, espalhe pão ralado numa folha de alumínio.

Por cima, espalhe muito bem a carne de forma a que fique um rectângulo.

Por cima da carne, espalhe as fatias de fiambre e as fatias de queijo.

Enrole o papel de alumínio na vertical, de forma a que fique um rolo e aconchegue muito bem.

Se quiser pode guardar no congelador ou no frigorífico.

3. Na hora de utilizar coloque o rolo (sem o papel de alumínio) num tabuleiro de ir ao forno untado com margarina.

Junte a margarina, as folhas de louro, o caldo de carne e o vinho branco.

4. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° durante 50 minutos.

Depois da carne passada está pronto a servir.

Sirva o rolo cortado às fatias e acompanhado com Tagliatelle Salteado com Espinafres e Cogumelos

Custo: 8.00 € ; Custo por pessoa: 1.25 €

<http://www.saborintenso.com/f16/rolo-carne-picada-recheado-6/>

www.saborintenso.com