

Rolo de Carne Recheado com Farinheira e Azeitonas

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

800g de carne de vaca picada
1 farinheira grande
200g de bacon cortado em pedaços
1 cebola média cortada em pedaços
3 folhas de louro
4 dentes de alho
120g de azeitonas pretas descaroadas
1 ovo
Azeite para pincelar
120 ml de vinho branco
Folhas de orégãos secas
50g de manteiga
Pão ralado
Pimenta preta
Sal



Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f16/rolo-carne-recheado-farinheira-azeitonas-43155/>

1. Na picadora ou num processador, coloque a cebola, os alhos e o bacon.

Triture tudo até que fique uma pasta.

Junte o preparado à carne.

2. Tempere com umas pedrinhas de sal, tendo em conta que o bacon e a farinheira já são salgados.

Tempere com pimenta, adicione o ovo e aproximadamente uma colher de sopa de folhas de orégãos secas.

Envolve tudo muito bem.

3. Pique as azeitonas.

À carne, adicione 2 colheres de sopa bem cheias de pão ralado e as azeitonas picadas.

Misture tudo muito bem.

4. Sobre uma folha de alumínio, polvilhe com pão ralado e por cima, espalhe a carne num retângulo.

Por fim, passe com o rolo da massa para alisar a carne.

5. Corte as pontas à farinheira e pique-a com um palito.

Estique a farinheira e coloque-a sobre uma das extremidades da carne.

Enrole a carne e vá alcalcando para que o rolo fique compacto.

Feche as extremidades do rolo e deixe a junção virada para baixo.

6. Num tabuleiro de ir ao forno, coloque um pouco de azeite e pincele-o.

Coloque o rolo no tabuleiro.

À volta do rolo, coloque a manteiga cortada em pedaços, as folhas de louro e o vinho branco.

7. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe assar aproximadamente 45 minutos.

Depois do rolo assado, retire-o do forno, corte às fatias e sirva.

Se quiser, acompanhe este prato com arroz de cenoura e brócolos cozidos.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!