

ROCAMBOLE DE CARNE MOIDA DE FRANGO

- 1,2 kg de carne moída de frango
- 1 pacote (sopa) de cebola
- 200 g de presunto fatiado
- 200 g de queijo mussarela
- Manjeriçã e cheiro verde
- 3 dentes de alho amassado
- Sal a gosto

Preparo: Temperar a carne com a sopa de cebola, o manjeriçã, cheiro verde, sal e o alho. Colocar a carne sobre uma folha de papel alumínio e abrir com a mão ou rolo, cerca de 1 cm. Forre a carne com o presunto e o queijo. Enrole a carne com a folha de papel alumínio em forma de rocambole. Leve ao forno em temperatura alta por aproximadamente 30 minutos

-