



PRÊMIO MERENDA NOTA 10 2019 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



ESCOLA DE LAJES

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

- ✓ 2 kg de carne moída
- ✓ 1 pct pequeno de orégano
- ✓ ½ pacote de biscoito salgado triturado
- ✓ 3 dentes de alho amassados
- ✓ 1 ovo
- ✓ 1 cebola ralada
- ✓ ½ sache de molho de tomate
- ✓ Sal a gosto

RECHEIO:

- ✓ 2 tomates em rodelas
- ✓ 2 cebolas em rodelas
- ✓ 1 copo de requeijão
- ✓ Sal a gosto

MOLHO:

- ✓ ½ sachê de molho de tomate
- ✓ 1 cebola picada
- ✓ 1 dente de alho
- ✓ Cheiro verde a gosto
- ✓ 1 colher de azeite
- ✓ Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

- ✓ Misture todos os ingredientes da massa até ficar homogêneo, abra a massa e coloque todos os ingredientes do recheio, intercalando
- ✓ Feche o rocambole e finalize com o molho de tomate e orégano