

Rolo de Carne Recheado com Presunto e Mozzarella

Carne —    40 min  5 pessoas

chef.continente.pt/receitas/rolo-de-carne-recheado-com-presunto-e-mozarela



Ingredientes

110 g de presunto
125 g de queijo mozzarella fresco
10 g de salsa
500 g de carne picada
1 ovo
Sal q.b.
Pimenta q.b.
30 g de pão ralado
Pão ralado q.b. para polvilhar
40 ml de azeite
15 ml de vinho branco
Papel de alumínio q.b.

Confeção

1. Pré-aqueça o forno a 220°C.
2. Coloque no copo o presunto e a mozzarella fresca, aos pedaços, e programe 5 segundos na velocidade 7. Retire e reserve num recipiente à parte.
3. Sem lavar o copo, pique a salsa durante 5 segundos na velocidade 7.
4. Acrescente a carne picada, o ovo, sal e pimenta a gosto e programe 10 segundos na velocidade 5.
5. Adicione o pão ralado e envolva durante 10 segundos na velocidade 4.
6. Corte um pedaço de papel de alumínio em forma de retângulo e polvilhe-o abundantemente com pão ralado.
7. Espalhe o preparado de carne e recheie com a mozzarella e presunto picados reservados.
8. Enrole e feche bem o rolo (feche bem as laterais para que não saia o recheio). Envolva-o com o pão ralado
9. Coloque o azeite e o vinho branco dentro de uma assadeira e disponha o rolo de carne sobre a mesma.
10. Leve ao forno pré-aquecido cerca de 40 minutos.
11. Nota: Nos últimos minutos de forno pode ligar o grill para dourar a parte de cima do rolo de carne.