

ROCAMBOLE DE CARNE MOIDA RECHEADO

500 g de carne moída (patinho)
1 cebola picada
2 dentes de alho amassados
1 ovo
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
1/2 xícara (chá) de aveia em flocos
1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
2 xícaras (chá) de cebolinha picada
100 g de queijo provolone picado
8 fatias finas de bacon
sal e pimenta-do-reino branca a gosto

Modo de Preparo:

Em uma tigela, junte a carne moída, a cebola, o alho, o ovo, 1 colher (sopa) de azeite de oliva, a aveia, a farinha de rosca, o sal e a pimenta-do-reino e misture bem até ficar homogêneo. Se preferir, amasse com as mãos. Reserve. Ligue o forno à temperatura média. Em uma tigela junte a cebolinha, 1 colher (sopa) de azeite de oliva, o queijo provolone e o sal. Misture bem com uma colher e reserve. Forre uma superfície lisa com filme plástico, coloque a mistura de carne e modele até obter um retângulo de 25 cm X 33 cm com 1 cm de espessura. Disponha as fatias de bacon sobre a carne e espalhe a mistura de cebolinha e queijo. Enrole a massa com um rocambole e aperte suavemente com a ajuda do filme plástico. Coloque o rocambole numa fôrma retangular de 23 cm X 33 cm, untada com azeite de oliva restante e cubra com papel-alumínio. Leve ao forno por 35 minutos, ou até a carne ficar cozida. Retire do forno, elimine o papel-alumínio e leve novamente ao forno por 10 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva a seguir.

<http://www.casadecarnesvilapires.com.br/>