

## Rocambole de mandioca com carne moída

### Massa

1kg de mandioca  
1 colher (sopa) de sal  
1 ovo  
4 colheres (sopa) de manteiga  
1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado  
recheio  
1/2 maço pequeno de manjeriço  
2 tomates médios sem pele e sem sementes  
3 colheres (sopa) de óleo  
1 cebola média picada  
3 dente de alho amassados  
1/2 kg de carne moída  
3 colheres (chá) de sal  
cobertura  
1 gema  
2 colheres (chá) de sementes de erva-doce

### Modo de Preparo:

**Massa:** descasque a mandioca, lave-a e corte em pedaços uniformes. Coloque numa panela com 1,5 litro de água e metade do sal. Leve ao fogo e cozinhe por 40 minutos, ou até a mandioca ficar macia. Retire do fogo, escorra a água, elimine o fio central da mandioca e passe-a, ainda quente, pelo espremedor, aparando numa tigela. Misture o ovo, a manteiga (reserve 3 colheres de chá), o queijo e o sal restante. Ligue o forno à temperatura média. **Recheio:** limpe, lave e seque o manjeriço. Separe as folhas e pique-as grosseiramente. Pique os tomates em cubos pequenos. Leve ao fogo uma panela com o óleo, a cebola e o alho e refogue, mexendo de vez em quando, até a cebola ficar macia. Junte a carne e refogue-a até perder a cor rosada. Acrescente o tomate, o manjeriço e o sal e cozinhe até obter um molho encorpado. Retire do fogo. Com a manteiga reservada, unte um papel-manteiga e espalhe a massa de mandioca na forma de um retângulo (36 cm x 24 cm). Distribua o molho de carne e enrole a massa no formato de um rocambole, com a ajuda do papel-manteiga. Coloque-o na assadeira. Cobertura: bata a gema com 1 colher (sopa) de água fria e espalhe sobre a massa. Salpique as sementes de erva-doce e leve o rocambole ao forno por 50 minutos, ou até dourar a superfície. Retire do forno e sirva quente.

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