

ROLO DE CARNE RECHEADO



Created by Paint X

INGREDIENTES

- 500G DE CARNE DE VACA PICADA
- 500G DE CARNE DE PORCO PICADA
- 2 D. DE ALHO
- 2 OVOS
- 1 CEBOLA GRANDE
- 200G DE PÃO RALADO
- 20CL DE VINHO BRANCO
- 20 CL DE ÁGUA A FERVER
- 1 FOLHA DE LOURO
- PIMENTA BRANCA Q.B
- NOZ MOSCADA Q.B
- ORGÃOS Q.B
- SAL Q.B
- 1 CALDO KNORR DE CARNE (OPCIONAL)
- RECHEIO: FIAMBRE, QUEIJO E BACON

CONFEÇÃO

1. Coloque a lâmina picadora na taça da Cuisine Companion, junte os alhos e a cebola e pique tudo na velocidade 11 durante 10 seg.

2. Coloque a carne picada toda na taça e adicione o pão ralado, os ovos, os orgãos, o sal e a pimenta branca. Misture tudo na velocidade 10 durante 30 segundos sem trocar a lâmina.

3. Verifique se está tudo bem misturado e em cima da bancada da cozinha coloque uma folha de papel de alumínio. Verta o conteúdo da taça e comece a fazer um rectângulo espalhando a carne pelo papel.

4. Após estar a carne toda "espalhada" e espalmada uniformemente, coloque em camadas o bacon, o fiambre e o queijo cobrindo o rolo de carne. Comece a enrolar com a ajuda do papel de alumínio até ficar em forma de cilindro.

5. Nota: Não deve ficar nenhum pedaço do papel dentro do rolo.

6. Com a lâmina picadora colocada, encha a taça com água e seleccione a velocidade 10 durante 10 segundos para "pré-lavar" a taça.

7. Coloque o acessório misturador e verta para a taça o vinho branco, a água a ferver, o caldo knorr e a folha de louro. Misture tudo na velocidade 3 durante 30 segundos.

8. Unte um pirex com azeite ou margarina, coloque 1/3 do conteúdo da taça, coloque o rolo de carne e verta o resto do conteúdo da taça em cima do rolo.

9. Leve ao forno e deixe cozinhar durante 1h.
