

# ROLO MISTO DE CARNE



## CONFEÇÃO

1. Numa tigela coloque as carnes, adicionando todos os ingredientes exceto os ovos e bacon. Misture bem e tempere com o sal e pimenta.
2. Numa superfície plana, disponha o papel aderente de altas temperaturas, desenrolando na horizontal em relação a si. Em seguida disponha as fatias de bacon, de modo que depois envolvam todo o rolo. Depois coloque a carne por cima em toda a superfície do bacon, calcando com as mãos.
3. De seguida, coloque os ovos, previamente cozidos, quase a meio da cama de carne. Corte os extremos dos ovos, para que encaixem uns nos outros.
4. Enrole o rolo, apertando bem com o papel aderente. Depois de enrolado, dê um nó em cada extremo. Poderá enrolar em mais papel, se achar necessário.
5. Depois, na taça, poderá fazer uma sopa ou coloca só a água para cozinhar a vapor. Neste último caso, coloque cerca de 1000 ml. Coloque a tampa e panela de vapor, onde coloca o rolo. Tape e programe 120 graus, 60 a 80 min, consoante a espessura do rolo.
6. Quando terminar o programa, retire o rolo com cuidado, retire o papel aderente, deixando escorrer o líquido que se acumula e leve ao forno 10 a 15 min. para dourar o bacon que pincela com mel, antes de ir ao forno.
7. Poderá servir com uma salada aromática e molho asiático, decorado com cebolinho.

## INGREDIENTES

- 500G CARNE PICADA DE PORCO
- 500G CARNE PICADA DE VACA
- 6 OVOS COZIDOS
- 200G DE BACON DEFUMADO FATIADO
- 1 MOLHO COENTROS PICADOS
- 1 MOLHO CEBOLINHOS CORTADO FINO
- 2 C. SOBREMESA DE PASTA DE GENGIBRE
- 1 C. SOPA CHEIA MOLHO SOJA
- 1 C. SOPA CHEIA MOLHO INGLÊS
- SAL E PIMENTA A GOSTO