

Ingredientes:

1 kg de carne moída

1 ovo

4 colheres(sopa) de farinha de trigo

1/2 maço de cheiro verde picado

sal a gosto

Recheio:

150 g de presunto

150 g de queijo

Molho:

8 tomates pelado

1 cebola

Manjericão a gosto

1 colher de maisena

Sal a gosto

Modo de preparo:

Misture a carne moída com o ovo em uma tigela, depois adicione o maço de cheiro verde picado e a farinha por último, misture bem até dar o ponto.

Abra a massa sobre o papel laminado ou manteiga e adicione o presunto e o queijo, agora enrole formando um rocambole.

Leve ao forno em temperatura alta, por 45 min ou até começar a pegar cor.

Molho:

Triture os tomates, a cebola e o manjericão em um liquidificador, depois adicione em uma panela junto com a maisena e o sal. Agora mexa até engrossar, depois é só despejar sobre o rocambole. Bon appetit!