

ROLO DE CARNE COM QUEIJO, MANJERICÃO E TOMATE SECO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

500g de Carne de vaca picada
250g de Carne de porco picada
10g de Miolo de pão Alentejano q.b.
165ml leite
1 Gema de ovo
10g de Alho picado
½ Cebola picada

1 colher de chá de Molho inglês
200g de Mozzarella
Tomate seco q.b.
Manjericão q.b.
Pão ralado q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Num copo misturador, triture o miolo de pão com o leite. Numa taça, junte a carne de vaca, a carne de porco, o pão triturado com o leite, a gema de ovo, alho bem picado, a cebola picada, o molho inglês, sal e pimenta. Com as mãos, misture tudo muito bem e reserve. Corte a mozzarella em rodela e depois em pedaços, corte o tomate seco em juliana e pique o manjericão grosseiramente. Coloque tudo numa taça e misture bem. Esta mistura será o recheio do rolo de carne. Polvilhe a bancada com gotas de água e, por cima, estique duas camadas de película aderente lado a lado. Coloque uma terceira camada de película aderente ao centro. Passe um pano por cima e retire o ar que possa estar por baixo da película. Estique a mistura da carne por cima da película de forma uniforme. Coloque o recheio ao centro, sem deixar que chegue muito até às pontas. Depois, com a ajuda da película feche o rolo, pressione ligeiramente e role. Leve ao frigorífico durante 20 minutos. Quando o rolo de carne estiver firme, coloque num prato de ir ao forno e polvilhe com pão ralado. Leve ao forno pré-aquecido a 150°C, durante 45 minutos. Retire do forno, deixe arrefecer, corte em fatias e sirva.

