

## **ROCOMBOLE DE CARNE MOIDA C/ FRANGO E CATUPIRY ERENI.**



### **INGREDIENTES:**

1 K. DE CARNE MOÍDA,  
1 PEITO DE FRANGO,  
1 PCT. DE CREME DE CEBOLA,  
1 OVO,  
1 COPO DE REQUEIJÃO CATUPIRY (OU DE SUA PREFÊNCIA),  
BAICOM EM TIRAS.  
PAPEL DE ALUMÍNIO PARA ENRROLAR.

### **MODO DE PREPARAR:**

COZINHE O PEITO DE FRANGO, DESFIE , TEMPERE A GOSTO E RESERVE.  
EM UMA VASILHA COLOQUE A CARNE MOIDA O PACOTE DE CREME DE CEBOLA E O OVO, AMASSE ATÉ FORMAR UMA MASSA TIPO HAMBURGUER.  
ESTENDA A MASSA SOBRE UM FILME PLÁSTICO E VA APERTANDO DE FORMA QUE FIQUE COM UNS 2 CM. DE ESPESSURA.  
SOBRE A MASSA ABERTA COLOQUE O FRANGO , FAÇA UMA COVINHA NO RECHEIO DE FRANGO E ADICIONE O REQUEIJÃO, FEITO ISTO, COM A AJUDA DO PLÁSTICO QUE ESTÁ ACOMODADO FECHÉ O ROCOMBOLE DE FORMA QUE NÃO SE ABRA.  
EM SEGUIDA TRASFIRA O ROCOMBOLE JÁ MODELADO PARA O PAPEL ALUMÍNIO, E DECORE COM AS TIRAS DE BAICON EM CIMA. FECHÉ O PAPEL ALUMÍNIO, E O ACOMODE EM UMA FORMA, LEVANDO AO FORNO DE 180º POR 40 MINUTOS, APÓS ESSE TEMPO ABRA O PAPEL E DEIXE DOURAR POR MAIS ALGUNS MINUTOS. SIRVA EM SEGUIDA.  
BOM APETITE!