

carne



Rolo de carne com molho de cogumelos

ingredientes

Para 6 pessoas

Rolo

- . 1 kg de carne picada, muito magra
- . 2 ovos
- . 65 g de pão ralada
- . 30 g de salsa picada
- . 1 colher de chá manjeriço
- . 1 ½ colher de chá de sal
- . 1 ½ colher de chá de pimenta
- . 4 fatias de bacon

Molho

- . 45 g de manteiga
- . 225 g de cogumelos laminados
- . 25 g de farinha
- . 2,5 dl de natas
- . 0,5 l de caldo de carne
- . 0,5 dl de vinho do Porto
- . 75 g de concentrado de tomate

preparação

Rolo

Aqueça previamente o forno a 180° C.

Misture a carne e os ovos, o pão ralado e os temperos. Dê-lhe a forma de pão de forma com 22cmx12cm. Coloque o bacon na parte de cima.

Leve ao forno hora e um quarto a hora e meia.

Molho

Derreta a manteiga num tacho. Salteie os cogumelos até ficarem tenros.

Junte a farinha e deixe cozer 2 minutos.

Deite as natas, o caldo e o vinho do Porto. Misture. Reduza o lume e deixe cozer até que engrosse.

Adicione o concentrado de tomate, batendo bem.

Deite sobre o rolo de carne e está pronto a servir.

