



Pratos Principais

Pratos de Carne

Rolinhos de Curgete com Carne Picada Gratinados

30 min.

Fácil

Económico

4 doses

Ingredientes

200 g de carne picada
1 curgete
1/2 cebola
1 dente de alho
1 folha de louro
1 c. de chá de orégãos
1 lata de tomate pelado
1/2 Caldo de Carne MAGGI
2 c. de sopa de azeite
100 g de queijo mozzarella ralado
sal e pimenta q.b.

Informação nutricional

Energia	283,2 kcal	14%*
Proteínas	18,7 g	37%*
Lípidos	20,6 g	29%*
Hidratos de Carbono	5,2 g	2%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 2 Pique a cebola e esmague o dente de alho. Refogue em azeite e acrescente os orégãos e a folha de louro. Assim que estiver dourado, acrescente o tomate pelado partido em pedaços e o caldo de carne.
- 3 Deixe cozinhar durante 2 minutos em lume alto e acrescente a carne picada.
- 4 Tempere com sal e pimenta e reduza para lume baixo. Deixe cozinhar durante 20 minutos.

- 5 Com uma mandolina, corte a courgette em fatias finas e escale-as em água quente durante 30 segundos para que fiquem mais maleáveis.
- 6 Coloque uma colher de sopa de carne picada numa das extremidades da curgete e enrole até à outra extremidade. Prenda com um palito.
- 7 Coloque os rolinhos num tabuleiro e polvilhe com o queijo.
- 8 Leve ao forno até o queijo gratinar.