



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

<b>Energia</b>	283,2 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	18,7 g	37%*
<b>Lípidos</b>	20,6 g	29%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 courgete 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.