

ROCAMBOLE DE CARNE

INGREDIENTES

500 g carne moída
1 cebola média picada
2 dentes de alho amassados
1/2 xícara de pimentão picado
1/2 xícara de cheiro-verde
2 colheres de óleo
sal a gosto
1 colher (café) de páprica-doce
1 ovo
2 colheres (sobremesa) de farinha de trigo
Recheio: 150 g de mussarela
150 g de presunto
1 tomate fatiado
azeitonas sem caroço partidas ao meio
1 colher (café) de orégano seco
8 fatias de bacon

RECHEIO

150 g de mussarela
150 g de presunto
1 tomate fatiado
azeitonas sem caroço partidas ao meio
1 colher (café) de orégano seco
8 fatias de bacon

MODO DE PREPARO

Em uma tigela junte todos os ingredientes da massa; misture tudo até obter uma massa homogênea
Abra sobre uma superfície forrada com plástico
Espalhe a mussarela e o presunto em camadas
Espalhe as fatias de tomate, as azeitonas e o orégano
Enrole a massa com a ajuda do plástico, formando o rocambole

Cuidadosamente transfira para uma forma untada com óleo

A seguir, coloque as fatias de bacon, dispostas sobre o rocambole

Asse por aproximadamente 50 minutos a 200

Cada pessoa ao cortar uma fatia receberá o bacon crocante em seu prato

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10596-rocambole-de-carne.html>