

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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