

# 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>