

ROCAMBOLE SUÍNO

INGREDIENTES

500 g de lombo suíno aberto igual a um grande bife (você mesmo pode abrir o lombo ou peça ao açougueiro)

sal batido com alho a gosto

1 limão espremido

2 colheres (sopa) de shoyu

100 g de azeitona sem a conserva

100 g de tomate seco sem a conserva

100 g de mussarela fatiada

100 g de presunto fatiado

molho barbecue

MODO DE PREPARO

Coloque o lombo já aberto como um grande bife e tempere com o sal com alho, o limão e o shoyu

Em um mixer bata a azeitona e o tomate seco sem a conserva

Enrole o lombo apertando bem com cuidado e coloque palitos de dente com espaço de 1 cm do início ao fim

Retire o papel

Retire do forno e passe o molho barbecue por cima espalhando bem

Pronto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3115-rocambole-suino.html>