

ROCAMBOLE DE CARNE COM PRESUNTO

INGREDIENTES

1 kg carne moída
300 g presunto
300 g muçarela
1 pacote de 68 g de creme de cebola
1 tomate picado
1 pimentão pequeno picado
cebola picada a gosto
azeitona a gosto
2 ovos

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture a carne o creme de cebola e o ovos

Abra o papel alumínio, passe um pouco de óleo e abra a metade carne

Forre a carne com o presunto, depois acrescente muçarela e coloque o tomate, o pimentão, a cebola e a azeitonas

Enrole como se fosse um pão

Leve ao forno por 40 minutos em 250°C

Retire o papel alumínio e leve ao forno por mais 10 minutos ou até dourar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4094-rocambole-de-carne-com-presunto.html>