

# ROCAMBOLE DE MASSA DE PASTEL

## INGREDIENTES

1 lata de milho  
2 tomates picados  
1 cebola picada  
cheiro-verde a gosto  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
orégano a gosto  
1 rolo de massa de pastel  
400 g de mussarela ralada  
400 g de presunto fatiado  
maionese a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o milho, os tomates, a cebola, o cheiro  
Misture bem e reserve  
Abra uma parte do rolo de massa de pastel e adicione a mussarela  
Por cima, coloque o presunto, mais uma camada de mussarela e a mistura reservada  
Enrole a massa por cima do recheio, formando o rocambole  
Utilize maionese para grudar a massa  
Disponha o rocambole em uma forma e pincele com maionese  
Leve a forno preaquecido (180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8366-rocambole-de-massa-de-pastel.html>