

ROCAMBOLE DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

1 kg de linguiça
1 xícara de farinha de rosca
1/2 cebola picadinha
1/2 tomate picadinho
1/2 pimentão vermelho picadinho
100 g de mussarela ralada
100 g de presunto ralado
1 gomo de calabresa picadinha
100 g de bacon picadinho
1/2 lata de milho verde
1/2 lata de ervilha
azeitona a gosto
tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Retire a pele de todas as linguiças

Em um vasilha, misture as linguiças com a farinha de rosca

Tempere com pimenta e ervas à gosto

Em um plástico, coloque a massa e vá abrindo até que fique um quadrado bem certinho

Coloque mais no centro da massa, a mussarela, o presunto, a cebola, o tomate, o pimentão, a calabresa, o bacon, o milho, a ervilha e a azeitona.

Com ajuda do plástico, vá enrolando até que feche o rocambole.

Pincele um pouco de massa de tomate e salpique orégano.

Leve ao forno médio por aproximadamente 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13232-rocambole-de-linguica.html>