

ROCAMBOLE DE CARNE RECHEADO

INGREDIENTES

600 g de carne moída

1 pacote (sopa) de cebola

250 g de mussarela

1/2 cebola

1/2 tomate

1/2 cenoura

300 g de bacon

3 colheres (sopa) de requeijão

200 g de presunto

papel-alumínio

MODO DE PREPARO

Misture a carne moída com o pacote de sopa de cebola.

Cozinhe a cenoura até ficar 'al dente' e pique.

Corte metade do bacon em cubos e a outra metade em fatias.

Forre uma forma grande com papel-alumínio.

Distribua a carne por toda a forma, por cima do alumínio, forrando a forma, sem deixar buracos.

Coloque a mussarela fatiada cobrindo a carne.

Faça uma camada de fatias de presunto.

Distribua por cima da mussarela os demais ingredientes, todos picados (cebola, tomate, cenoura e bacon).

Distribua o requeijão por cima dos demais ingredientes.

Enrole a carne com auxílio do alumínio, puxando o alumínio de baixo para ir enrolando.

Coloque as fatias do bacon por cima do rocambole.

Aproveite o alumínio para cobrir o rocambole.

Leve ao forno a 180º C por 30 minutos.

Retire o alumínio e deixe dourar por mais 10 minutos a 250º C.

Se não quiser usar presunto, pode substituir por linguiça toscana, refogando-a antes de usar no recheio (2 gomos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18971-rocambole-de-carne-recheado.html>