

# ROCAMBOLE DE PRESUNTO E QUEIJO COM MASSA DE PASTEL

## INGREDIENTES

1 rolo de massa de pastel comprada pronta

250 g de presunto fatiado sem gordura

250 g de mussarela fatiada

4 tomates maduros picados sem sementes

3 colheres (sopa) de azeite

sal e orégano a gosto

1 gema ligeiramente batida (para pincelar)

## MODO DE PREPARO

Desenrole a massa de pastel e corte ao meio.

Faça uma camada com a metade do presunto e da mussarela, deixando um espaço nas bordas da massa.

Faça uma nova camada de presunto e mussarela e por cima distribua o tomate picado, temperado com o azeite, o sal e o orégano a gosto.

Enrole a massa como rocambole, apertando ligeiramente.

Coloque em uma assadeira untada com óleo.

Deixe a ponta virada para baixo e vire as bordas para arrematar.

Pincele com a gema e leve ao forno moderado (180°), preaquecido, por aproximadamente 20 minutos ou até começar a dourar.

Retire do forno e corte em fatias.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20722-rocambole-de-presunto-e-queijo-com-massa-de-pastel.html>