

ROCAMBOLE DE PORCO RECHEADO

INGREDIENTES

2 kg de pernil de porco
1 cenoura
1 pimentão amarelo
1 pimentão vermelho
1 calabresa
150 g azeitonas pretas
2 cenouras
molho barbecue

MODO DE PREPARO

Abra o pernil em uma única manta.

Pique todos os ingredientes.

Recheie a manta com os ingredientes e enrole como um rocambole.

Amarre com um barbante.

Leve ao forno por 1 hora, envolvido no alumínio.

Retire o alumínio e volte ao forno por mais 30 minutos.

Antes de fatiar, pincele o molho barbecue.

Fatie e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21898-rocambole-de-porco-recheado.html>