

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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