

ROCAMBOLE MARAVILHOSO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1 cebola grande picada
200 g de presunto fatiado
200 g de mussarela fatiada
1/2 pacote de farinha de rosca
1 ovo
1 creme de cebola
sal e tempero de seu gosto
catupiry ou requeijão de desejar
orégano
cheiro-verde a gosto
bacon a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande, misture a carne, os temperos, a farinha de rosca, o ovo, o cheiro verde bem picado, o creme de cebola e a cebola.

Abra bem a massa sobre um pano de prato bem limpo, tem que ficar bem fina para não ficar crua no meio.

Forre o presunto e o queijo em camadas, coloque o catupiry ou o requeijão e salpique orégano em cima.

Em uma forma média, forre o fundo com um pouco de bacon.

Coloque o rocambole por cima e coloque o restante do bacon em cima da carne.

Enrole a carne e reserve.

Leve ao forno por 50 minutos ou até que a carne fique bem assada e macia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21899-rocambole-maravilhoso.html>