

ROCAMBOLE A LA BACON

INGREDIENTES

500 g de carne moída
1/2 cebola picada
2 dentes de alho
1 pacote de creme de cebola
cheiro-verde a gosto
6 tiras de bacon
1 fatia de bacon cortada em cubinhos
6 fatias de queijo mussarela picado miudinho
6 fatias de presunto picado miudinho

MODO DE PREPARO

Coloque a carne moída em uma vasilha, tempere com a cebola, o cheiro-verde, o pacote de creme de cebola, o alho e misture também a fatia de bacon picada (ela ajudará a dar sabor).

Amasse como uma massa de quibe, abra em uma assadeira (o ideal é forrar com plástico filme, ajudará e muito na hora de enrolar).

Com a massa aberta, espalhe o queijo e o presunto picadinhos, enrole com a ajuda do plástico filme, até ficar bem fechadinho, retire o plástico.

Coloque as fatias finas de bacon por cima e leve ao forno até dourar bem.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21906-rocambole-a-la-bacon.html>