

ROCAMBOLE MARAVILHA DA DÉIA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
200 g de presunto
200 g de mussarela
1/2 pacote de farinha de rosca
1 ovo
1 cebola picada
cheiro-verde a gosto
sal e tempero de seu gosto
1 pacote de creme/sopa de cebola
orégano se desejar

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com o sal, o tempero, o cheiro-verde, o creme de cebola e misture bem.

Adicione a farinha de rosca, o ovo e reserve.

Abra a carne em um pano de prato limpo, a carne tem que ficar bem fina, coloque camadas de presunto e queijo.

Por fim, adicione o catupiry e o orégano.

Em uma forma média, forre o fundo com um pouco do bacon, enrole a carne e coloque na forma.

Coloque o restante do bacon em cima da carne.

Leve ao forno em torno de 50 minutos ou até a carne estiver assada e macia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22526-rocambole-maravilha-da-deia.html>