

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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