ROCAMBOLE DE CARNE AO BACON RECHEADO

INGREDIENTES

ROCAMBOLE:

Rocambole:1 Kg de carne moída

1 cebola grande picada

3 dentes de alho amassados

1 ovo inteiro

1 xícara de farinha de rosca

1/2 xícara de queijo ralado

1 xícara de maionese

1 colher (sopa) de orégano

1/2 colher (sopa) de cominho

1 colher (sopa) de sal

1/2 colher (sopa) de pimenta do reino

salsinha a gosto

cebolinha a gosto

coentro a gosto

bacon em fatias

Plástico filme para ajudar no enrolamento do rocambole

RECHEIO:

Recheio:18 fatias de presunto

18 fatias de queijo mussarela ou prato

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma tigela grande, coloque a carne moída, cebola picada, alho amassado, ovo, farinha de rosca, queijo ralado, maionese, orégano, cominho, sal, pimenta do reino, salsinha, cebolinha, coentro e o bacon.

Depois misture – os até alcançar uma mistura homogênea e reserve.

Em uma superfície reta, corte dois pedaços grandes de plástico filme e coloque um do lado do outro.

Pegue a mistura reservada, espalhe por cima do plástico filme usando as mãos e modelando em forma quadrangular ou retangular.

Distribua a mistura por igual, deixando uma espessura de meio centímetro.

RECHEIO:

Recheio:Pegue nove fatias do presunto, coloque uma do lado da outra por cima da mistura já aberta, faça o mesmo com as dezoito fatias de queijo e finalize com o restante do presunto, deixe um espaço de 1 centímetro entre o recheio e as beiradas.

Com o auxílio do papel filme, enrole bem apertado o rocambole e depois escolha a parte mais longa para enrolar.

Com o auxílio das mãos, feche as duas pontas do rocambole para que o recheio não venha a vazar.

Pegue as fatias do bacon e enrole uma por uma por completo de ponta a ponta em volta do rocambole, depois transfira o rocambole para uma forma untada com óleo ou manteiga.

Em um forno, já preaquecido a 180° C, asse o rocambole por 1 hora e retire do forno, depois deixe esfriar por 10 minutos antes de cortar o rocambole em fatias.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23155-rocambole-de-carne-ao-bacon-recheado.html