

ROCOMBOLE DE PORCO

INGREDIENTES

1 kg de lombo suíno aberto em um único grande bife

sal a gosto

cheiro-verde

1 limão

pimenta-do-reino moída a gosto

100 g de mussarela

100 g de presunto

1 colher de manteiga

1 ovo

1 colher (sopa) de maionese

MODO DE PREPARO

Abra o bife de lombo e tempere com sal, pimenta, cheiro-verde e limão a gosto.

Coloque o bife em uma tábua, recheie com o presunto e a mussarela nesta ordem para evitar que o queijo saia durante o preparo.

Enrole a carne apertando bem ao final.

Prenda com 3 pedaços de linha ou barbante no início, meio e fim, bem apertado.

Unte a forma com manteiga, coloque a peça e cubra com papel alumínio.

Asse por 30 minutos.

Misture maionese, ovo, junto com sal e cheiro-verde.

Retire o papel alumínio, passe o molho e deixe dourar por 10 minutos.

O molho evita que a carne fique ressecada então, passe-o quantas vezes for necessário.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23563-rocombole-de-porco.html>