

ROCAMBOLE DE CARNE SUÍNA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 300 g de queijo mussarela (ralado)
300 g de presunto (ralado)
1 cenoura (ralada)
150 g de bacon (picado em cubos pequenos)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes e amasse bem e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Refogue o bacon e deixe esfriar um pouco.

Misture todos os ingredientes do recheio e reserve

MONTAGEM:

Montagem: Abra um papel filme plástico sobre uma mesa e enfarinhe.

Coloque a massa sobre o filme e abra com um rolo.

Esparrame o recheio sobre a massa.

Enrole a massa como um rocambole.

Coloque em uma assadeira untada e leve ao forno (250° C) por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24771-rocambole-de-carne-suina.html>