

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA COM BACON

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída
1 pacote de sopa de cebola
presunto fatiado
queijo fatiado
tempero verde
sal a gosto
2 cenouras
bacon a gosto
pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere com cheiro-verde, sopa de cebola e o sal (não precisa de muito sal porque contém muito na sopa de cebola).

Coloque a carne temperada sobre uma folha de papel-manteiga e abra a massa no tamanho de 1 cm mais ou menos.

Recheie com o presunto, o queijo, o bacon, a cenoura e coloque a pimenta (nessa ordem).

Enrole-o com o papel manteiga com o formato de rocambole.

Leve ao forno a 200º C por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25328-rocambole-de-carne-moida-com-bacon.html>