

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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