

# BRAÇO CIGANO

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída  
1 pacote de sopa de cebola  
queijo mussarela a gosto  
presunto a gosto  
1 tira de bacon

## MODO DE PREPARO

Misture o creme de cebola na carne moída em uma bacia até dissolver totalmente.

Em um pano de prato limpo, coloque a mistura de carne moída espalhando e não deixando muito rente.

Disponha as fatias de queijo e presunto.

Enrole o pano fazendo um formato cilíndrico e vá torando o pano aos poucos.

Coloque a carne enrolada em um refratário untado com manteiga e acima ponha a tina de bacon.

Envolva o refratário com papel alumínio e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 30 minutos.

Depois, retire o papel alumínio e deixe dourar.

Retire do forno e sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27254-braco-cigano.html>