

# ROCAMBOLE RECHEADO COM DAMASCOS E TOMATES SECOS À SUPREME CALEFI

## INGREDIENTES

500 g de carne moída  
100 g de cebola picada  
1 colher de sopa de alho  
ervas finas desidratadas a gosto  
tempero verde a gosto  
canela em pó a gosto  
pimenta-do-reino moída a gosto  
1 ovo inteiro  
sal a gosto  
pimenta-calabresa a gosto  
2 colheres de sopa de farinha de rosca  
vinagrete desidratado a gosto  
4 fatias de muçarela  
4 fatias de presunto  
150 g de damascos secos umedecidos em água quente e cortados ao meio

## MODO DE PREPARO

Misturar a carne com o alho, sal, pimenta-calabresa, cebola, ovo, canela em pó, ervas finas, tempero verde e a farinha de rosca.

Abrir a massa em papel alumínio, deixando com espessura de 1 cm.

Colocar o presunto e o queijo sobre a massa.

Colocar os damascos umedecidos e sobre eles, o vinagrete desidratado e os tomates secos.

Enrolar o rocambole com o papel alumínio e fechar bem as pontas.

Assar por 40 minutos, em forno preaquecido, coberto com o papel alumínio.

Após esse tempo, retire o papel alumínio e deixe mais 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27660-rocambole-recheado-com-damascos-e-tomates-secos-a-supreme-calefi.html>