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.

©2025 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