

# ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA E BARBECUE

## INGREDIENTES

- 1 kg de acém moído
- 1 pacote de bacon fatiado 150 g
- 2 limões
- 200 g de queijo prato
- 1 cebola média
- 4 cabeças de alho
- 1 molho barbecue
- sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Pique (ou rale de preferência) a cebola, amasse o alho com sal e pegue o suco dos limões, misture com a carne moída descongelada.

Após isto, coloque a carne num formato quadrado em cima do papel alumínio e no meio, coloque o queijo fatiado e feche a carne, de forma que o queijo não escape quando estiver assando.

Enrole as fatias de bacon no rocambole.

Asse numa forma untada com azeite, por 20 minutos no papel alumínio, depois mais 20 minutos sem o papel alumínio.

Depois corte e acrescente barbecue entre os corte, deixe mais 10 minutos no forno e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28706-rocambole-de-carne-moída-e-barbecue.html>