

ROCAMBOLE DE CARNE E MOÍDA

INGREDIENTES

1 kg de carne bovina moída, preferência para patinho ou paleta

1 sachê de creme de cebola

300 g de queijo mussarela em fatias

300 g de presunto cozido em fatias

manteiga para pincelar

1 pacote de bacon cortado em fatias finas

batatas a vontade

MODO DE PREPARO

Misture muito bem a carne e o creme de cebola, em uma vasilha, até não grudar mais na mão.

Faça uma bola com a carne e abra ela em uma superfície lisa, procurando manter a altura em 1 cm para menos.

Forre com uma camada bem generosa de presunto e queijo, intercalando os dois.

Frite o bacon antes ou, se preferir, ponha no micro-ondas por 2 minutos, em um prato forrado com papel toalha, coloque o bacon, cubra com outra folha do papel toalha.

Fica sequinho e igualzinho o frito, só que não faz sujeira.

Coloque as fatias de bacon no rocambole e enrole tudo com cuidado, deixando a ponta para cima.

Pincele todo o rocambole com manteiga, pra ficar douradinho.

Enrole no papel alumínio e ponha no centro da assadeira.

Descasque as batatas e corte em 4, disponha na volta do rocambole e tempere com sal, orégano e azeite.

Preaqueça o forno a 190°C e asse por 50 minutos, ou até a batata ficar assada.

Retire o papel alumínio e sirva a seguir.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28983-rocambole-de-carne-e-moida.html>