

ROCAMBOLE DE CARNE DO NICK

INGREDIENTES

600 g de patinho moído
1 envelope de creme de cebola
2 dentes de alho bem picados
1 ovo inteiro
salsa e cebolinha a gosto
150 g peito de peru fatiado ou ralado
150 g presunto fatiado ou ralado
250 g de mussarela (preferencialmente ralada)
fatias de bacon bem finas (igual aquelas comprada já fatiadas na embalagem)
parmesão fresco ralado
azeite

MODO DE PREPARO

Coloque o creme de cebola, o alho, o ovo, a salsa e cebolinha na carne, misturando até ficar homogênea.

Sobre uma superfície lisa, abra uma folha de alumínio do tamanho da forma que irá utilizar.

Coloque a carne e espalhe de modo que fique do mesmo tamanho da forma.

Coloque primeiro o peito de peru, depois a metade do queijo, o presunto, e o restante do queijo.

Comece a enrolar utilizando o papel alumínio como guia.

Este mesmo alumínio você poderá forrar a forma.

Depois de enrolado, coloque o rocambole sobre o alumínio, levante as beiradas e lateral, e besunte com o azeite (a gosto) polvilhando com o queijo parmesão ralado.

Isto serve para que o azeite não se espalhe pela forma, mantendo o rocambole mais úmido.

Leve ao forno preaquecido (180°C) por, aproximadamente, 25 minutos (o tempo pode variar de acordo com o forno).

OBS: o queijo poderá vazar mas fica muito bom crocante.

Pode substituir o peito de peru por salame fatiado, se preferir.

Não utilize sal pois o creme de cebola, o bacon, o parmesão e os frios já têm o suficiente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/29206-rocambole-de-carne-do-nick.html>