

# PÃO DE CARNE (ROCAMBOLE)

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída  
100 g de mussarela  
100 g de presunto  
1 ovo  
3 pães dormidos  
1 colher de sopa de mel  
noz moscada ralada a gosto  
cheiro verde e sal a gosto  
cebola

## MODO DE PREPARO

Coloque a carne em uma vasilha grande.

Misture todos os ingredientes.

Enrole em formato de um pão, coloque numa forma e tampe com um papel alumínio.

Leve ao forno por 40 minutos.

Corte os pedaços e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31619-pao-de-carne-rocambole.html>