

ROCAMBOLE RECHEADO DA NAY

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída (usei coxão mole)

1 ovo

2 colheres de farinha de trigo

1/2 cebola ralada

2 dentes de alho amassado

1/2 colher (sopa) de arisco

cheiro verde a gosto

mussarela a gosto

presunto a gosto

azeitonas a gosto

bacon a gosto

azeite a gosto

papel alumínio

MODO DE PREPARO

Misture a carne, o ovo, a farinha, a cebola, o alho, o cheiro verde e o sal.

Amasse com as mãos.

Abra um retângulo com papel alumínio.

Coloque a massa de carne dando formato retangular, coloque o presunto, o queijo, as azeitonas e o bacon.

Enrole como rocambole e leve para assar regado com azeite, coberto com papel alumínio.

Forno médio, por uns 35 minutos, depois tirar o papel e voltar ao forno para dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38812-rocambole-recheado-da-nay.html>