

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

- 600 g de carne moída
- 400 g de linguiça de porco sem a pele
- 4 linguiças calabresa fininha (400 g)
- 250 g de bacon em fatias
- 400 g de presunto fatiado
- 500 g de mussarela fatiada
- 1 pacote de creme de cebola
- 4 unidades de pimenta de cheiro em cubinhos
- 1 cebola picada em cubinhos

MODO DE PREPARO

Misture a carne moída, linguiça de porco sem pele, creme de cebola, cebola e pimenta de cheiro.

Forre a mesa com um plástico para facilitar enrolar o rocambole.

Distribua a mistura anterior uniformemente.

Faça uma camada com bacon, outra camada com presunto, outra com a linguiça calabresa e outra camada com queijo.

Utilize no máximo a metade da carne aberta pois terá que enrolar.

Enrole o rocambole com auxílio do plástico.

Em um refratário com um fio de azeite no fundo, coloque o rocambole e feche bem as extremidades para que o queijo não derrame pelas laterais.

Cubra com o restante do bacon.

Coloque em forno médio (180°C) por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39269-rocambole-de-carne-moida-com-linguica.html>