

ROCAMBOLE DE CARNE MARAVILHOSO

INGREDIENTES

1 kg e 300 g de patinho moído
2 dentes de alho
1/2 cebola
creme de cebola
orégano a gosto
sal a gosto
1 cenoura cozida
azeitona fatiada
Bacon em fatias
500 g de muçarela
500 g de presunto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o alho, a cebola ralada, o creme de cebola e o sal e reserve. Cozinhe a cenoura em fatias e reserve.

Sobre um plástico, exponha 4 fatias de bacon na vertical.

Sobre o bacon forme um "tapete" com a carne.

Coloque as fatias de presunto, depois a muçarela, o orégano, a cenoura cozida e as azeitonas. Enrole seu rocambole puxando o plástico. Coloque em uma assadeira sem óleo. Deixe assar por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39759-rocambole-de-carne-maravilhoso.html>