

ROCAMBOLE DE CARNE.

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1 pacote de creme de cebola
10 g de caldo knorr em pó de carne
1/2 linguiça calabresa (triturada)
50 g de bacon (triturado)
200 g de queijo prato
200 g de presunto
salsa (a gosto)
pimenta (a gosto)
azeitona (a gosto)

MODO DE PREPARO

Misture bem a carne, a linguiça, o bacon, o caldo knorr de carne, a salsa, a pimenta e a azeitona.

Depois abra a massa em plástico filme em um formato retângulo com aproximadamente 4 centímetros.

Coloque o presunto e não aproxime das bordas, faça a mesma coisa com o queijo.

Depois pegue as 2 pontas do plástico e puxe para cima, levando para a frente enrolando com cuidado. Cuidado para não enrolar com o plástico junto e desmontar o seu rocambole.

Aperte bem as pontas para que o queijo não saia pelos lados.

Coloque em uma travessa e cubra com papel alumínio e deixe por 25 minutos em forno médio. Depois retire o alumínio e deixe mais 10 minutos e forno alto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40936-rocambole-de-carne-2.html>