ROCAMBOLE DE QUEIJO E PRESUNTO COM CALABRESA

INGREDIENTES

500 g de carne moída

200 g de mussarela fatiada

200 g de presunto fatiado

1 ovo

1 linguiça calabresa cortada em tiras

1 saco de sopa de cebola

2 c. sopa de farinha de rosca

cebolinha e temperos a seu gosto

1 pitada de sal (opcional)

MODO DE PREPARO

Numa tigela misture a carne com o ovo, a sopa de cebola, os temperos, a farinha de rosca e uma pitada de sal.

Depois estique a massa sobre papel manteiga em forma de retângulo, coloque o presunto, o queijo e a linguiça por sobre a massa de carne, com a ajuda do papel manteiga enrole como rocambole e leve para assar.

Pode fazer a noite também e deixar na geladeira para assar no outro dia, assim o tempero dá uma apurada.

Leve ao micro-ondas por 5 minutos em potência alta, dá uma olhada e de acordo com seu micro-ondas por mais 5 minutos na mesma potência, se ficar por mais tempo ele resseca. Lembre-se de apertar as pontas e fechar bem, senão o queijo sai. Meu micro-ondas é de 30 litros.

Sirva com batatas coradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41908-rocambole-de-queijo-e-presunto-com-calabresa.html