

ROCAMBOLE DE PRESUNTO E MUSSARELA

INGREDIENTES

1/2 kg de carne bovina moída
2 ovos inteiros
1/2 xícara de cebolinha verde picada
1 pacote de creme de cebola
1/2 xícara de farinha de rosca
1/2 xícara de molho de tomate
sal e pimenta-do-reino a gosto
100 g de mussarela cortada em fatias finas
1 xícara de azeitonas verdes sem caroço
100 g de presunto cortado em fatias finas
óleo para untar
300 g de bacon cortado em tiras

MODO DE PREPARO

Numa vasilha grande, junte a carne, ovos, cebolinha verde, creme de cebola, farinha de rosca e molho de tomate. Tempere com sal e pimenta do reino e misture bem até dar liga. Cubra e deixe tomar gosto por uns 30 minutos na geladeira. Estenda um guardanapo úmido sobre uma superfície lisa. Espalhe a carne temperada, mais ou menos na medida de 20 cm e 30 cm e com 1 cm de espessura. Arrume sobre a carne a mussarela, as azeitonas e, por último o presunto. Enrole a carne com cuidado, com o auxílio de um guardanapo. Unte uma assadeira com óleo. Coloque o rocambole na assadeira e cubra com as tiras de bacon. Leve ao forno médio 180°C e deixe assar por cerca de 40 minutos ou até dourar. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42680-rocambole-de-presunto-e-mussarela.html>