

ROCAMBOLE DE CARNE COM BACON

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1 ovo
1 sachê de creme de cebola
300 g de bacon moído
250 g de mussarela fatiada ou ralada
250 g de presunto ou apresuntado fatiado ou ralado
25 g de azeitona sem caroço
100 g de queijo ralado fresco
1 tomate
cheiro-verde, azeite e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue a carne moída e junte com o bacon moído, o ovo e o creme de cebola, misture tudo em uma vasilha grande, misturando bem as partes.

Depois de misturar abra a massa de carne com um pau de macarrão ou uma garrafa.

Coloque a mussarela, o presunto ou apresuntado, a azeitona e 3 ou 4 fatias de tomate, e polvilhe com um pouco de cheiro verde e queijo ralado e enrole para dar o formato de rocambole.

Coloque o rocambole em uma forma untada com azeite.

Pegue as fatias de tomate e o queijo ralado que sobraram e coloque-os por cima.

Assim que tirar o rocambole do forno adicionar a gosto azeite por cima e cheiro verde e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43452-rocambole-de-carne-com-bacon.html>