

ROCAMBOLE DE CARNE ASSADA COM BACON

INGREDIENTES

1 kg de patinho moído

1 ovo cru

1 pacote de sopa de cebola em pó

50 g de presunto fatiado

50 g de queijo prato fatiado

6 fatias de bacon

2 ovos cozidos

1/4 de xícara de chá de azeitonas picadas

MODO DE PREPARO

Misture ao patinho moído, a sopa de cebola e o ovo cru.

Misture bem, estenda a massa em formato de retângulo e recheie com o presunto, o queijo, os ovos cozidos picados e as azeitonas também picadas.

Feche a massa cobrindo o recheio e formando um rolo.

Unte uma assadeira e coloque nela o bolo de carne, cobrindo-o todo com o bacon em fatias.

Leve para assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46175-rocambole-de-carne-assada-com-bacon.html>