

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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