ROCAMBOLE À PIZZAOLO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:200 g de presunto em fatias

2 tomates sem pele e sem semente picados

300 g de mussarela ralada

orégano a gosto

óleo para untar

1 ovo para pincelar

queijo parmesão ralado fino para polvilhar

MODO DE PREPARO

Divida a massa em 2 porções.

Distribua o recheio, primeiro as fatias de presunto, o tomate, a mussarela ralada e o orégano.

Enrole como rocambole, umedeça as laterais com um pouco de água e feche bem, apertando com um garfo.

Unte uma assadeira retangular grande com oleo coloque os 2 rocombole com cuidado, pincele-os com ovo e um pouquinho de óleo.

Polvilhe o queijo parmesão e leve para assar em forno médio, preaquecido, por aproximadamente 25 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48687-rocambole-a-pizzaolo.html