

# ROCAMBOLE DE SOLTEIRO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

- Recheio: 300 g de presunto fatiado
- 300 g de mussarela fatiada
- 1 tomate cortado em rodelas
- 1 lata de milho verde
- 1 gomo de linguiça calabresa cortada em rodelas finas
- 2 gomos de palmito picado
- Orégano a gosto
- 1 colher (sopa) de margarina

## MODO DE PREPARO

Misture a carne moída, o creme de cebola, o cheiro verde, o alho, cebola, sal e a margarina, amasse até formar uma massa bem homogênea.

Coloque a massa de carne sobre um plástico grosso ou em uma superfície que não grude, abra a massa com mais ou menos 1 cm de espessura.

Distribua o recheio e enrole como um rocambole com muito cuidado para não quebrar.

Transfira para uma forma untada e leve ao forno para assar por 40 minutos a 200°C.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53836-rocambole-de-solteiro.html>