

ROCAMBOLE DE SOLTEIRO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 300 g de presunto fatiado
300 g de mussarela fatiada
1 tomate cortado em rodela
1 lata de milho verde
1 gomo de linguiça calabresa cortada em rodela fina
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>