ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA TRANÇADA COM BACON

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

20 fatias de bacon

3 fatias de mussarela

1 lata de milho verde

1 pimentão picado em fatias

1 pacote de creme de cebola

3 dentes de alho ralado

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com os 3 dentes de alho ralado, depois acrescente o creme de cebola misture bem e reserve por alguns minutos.

Em uma mesa abra um papel filme no máximo 40 cm, em seguida você começa a trançar o bacon em cima do papel filme (se tiver duvida de como trançar o bacon, é só digitar no Google).

Depois do bacon todo trançado, você vai colocar a carne moída temperada em cima do bacon, abrindo a massa e deixando ela reta. Agora vem a parte boa "o recheio". E dei algumas opções acima tipo milho, pimentão, mas você pode colocar o que você quiser tipo cenoura, ao invés da mussarela você pode colocar requeijão ou catupiri, tanto faz coloque o que você tiver vontade.

Depois que a carne moída estiver aberta, coloco o pimentão, o milho, a mussarela e se sobrar bacon pode colocar também. Enrole tipo rocambole e depois e só colocar no forno e esperar pra se deliciar.

Caso você queira enfeitar coloque algumas batatas na assadeira junto com o rocambole.

Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53900-rocambole-de-carne-moida-trancada-com-bacon.html