

ROCAMBOLE DE CARNE, PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 kg de carne moída

1 embalagem de creme de cebola

3 colheres de leite

RECHEIO:

Recheio: 150 g de queijo mussarela picado

150g de presunto cozido picado

2 ovos cozidos picados

1/2 xícara de azeitona verde

1 colher de orégano

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a carne, o creme de cebola e o leite.

Sobre uma folha de filme plástico, abara a carne formando um retângulo (20 x 30 cm) e reserve.

Em outra tigela misture a mussarela, o presunto, os ovos, azeitona verde e o orégano. Distribua a mistura sobre a carne e enrole como rocambole, feche bem as laterais.

Coloque em uma assadeira untada, cubra com papel alumínio e leve ao forno por 20 minutos. Retire o papel alumínio e leve ao forno por mais 15 minutos. Retire do forno, polvilhe com cheiro verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54189-rocambole-de-carne-presunto-e-queijo.html>