

ROCAMBOLE DE PERNIL COM CINCO QUEIJOS

INGREDIENTES

800 g de pernil

200 g de bacon moído

1 ovo

1 colher de chá de margarina

1 creme de cebola

Cheiro verde

Hortelã

100 g de queijo cheddar

100 g de queijo prato

100 g de queijo mussarela

100 g de queijo catupiry

100 g de queijo ralado

Papel alumínio

Assadeira média ou grande

Algumas folhas de alface

Pirex

MODO DE PREPARO

Pegue uma tigela grande e coloque o pernil moído junto com o bacon.

Em seguida coloque o ovo a colher de margarina e o creme de cebola. Passe na própria mão um pouco de óleo e amasse os ingredientes formando uma massa. Verifique se precisa de sal, se sim pode colocar a gosto, lembrando que os alguns queijos já possuem sal.

Coloque o papel laminado sobre a assadeira do lado para cozinhar e em seguida ponha a massa de pernil.

Abra bem deixando ela fina e em seguida coloque as fatias de queijo parto, queijo mussarela, queijo cheddar e por fim o queijo catupiry. Enrole, fazendo um rocambole e feche bem a massa com o papel laminado.

Quando você estiver preparando o rocambole ligue o forno e deixe aquecer em temperatura de 180°C.

Coloque o rocambole ao forno e deixe cozinhar durante uns 30 minutos e depois retire o papel coloque o queijo ralado sobre o rocambole e deixe assar durante mais 30 minutos.

Depois coloque em um pirex algumas folhas de alface para forrar depois fatie o rocambole e serva.