# ROCAMBOLE DE CARNE DO DÚ

## INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

1 pacote de sopa de cebola

200 g presunto fatiado

200 g queijo fatiado

bacon picado em cubos

tempero verde

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com a sopa de cebola, o tempero verde e o sal e misture com o bacon

Coloque a carne temperada sobre uma folha de papel laminado ou papel manteiga e abra a massa com um rolo, na espessura de 1 cm, mais ou menos

Forre a carne com o presunto e o queijo, pode

Enrole a carne, com ajuda da folha de papel laminado ou manteiga, em forma de rocambole

Leve ao forno, em temperatura alta, por mais ou menos 30 minutos, ou no micro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6852-rocambole-de-carne-do-du.html