



Rocambole de carne moída com fatias de bacon

www.receitasdafia.com/receitas/rocambole-de-carne-moída-com-fatias-de-bacon

O dia dos pais está chegando e se você ainda não sabe o que preparar para o almoço? Então, aprenda a fazer esse delicioso rocambole de carne moída recheado com queijo e coberto com bacon.

 1 hora

 6 porções

Ingredientes

- 1 kg de carne moída
- 2 ovos batidos
- sal a gosto
- pimenta do reino a gosto
- 2 dentes de alho amassados
- orégano a gosto
- queijo muçarela ralado a gosto
- fatias de presunto
- fatias de bacon

Modo de Preparo

1. Tempere a carne, sal, pimenta, alho e orégano
2. Espalhar a mistura sobre uma assadeira forrada com papel alumínio
3. Cobrir a carne com o queijo, presunto
4. enrolar a carne com fatias de bacon
5. Enrolar a carne com o auxílio do papel alumínio
6. Assar com o papel alumínio por 30 minutos
7. Retirar o papel alumínio e assar por mais 20 minutos na temperatura máxima

Confira mais receitas de carnes [clikando aqui](#). Mas, em primeiro lugar é importante saber qual presente seu pai merece. Disponibilizamos essa lista de dica de presente para seu pai nesse dia tão especial. Então, [Clique aqui](#) e confira a matéria.