



## Rocambole de presunto e queijo

[www.receitasdafia.com/receitas/rocambole-de-presunto-e-queijo](http://www.receitasdafia.com/receitas/rocambole-de-presunto-e-queijo)

Desfrute do sabor irresistível do nosso Rocambole de Presunto e Queijo. Uma combinação clássica que une a suculência do presunto com a cremosidade do queijo. Perfeito para uma refeição prática e deliciosa, este rocambole conquista paladares com sua simplicidade e sabor marcante. Uma opção versátil para qualquer ocasião.

Rocambole de presunto e queijo

 95 min

 6 porções

### Ingredientes

- 1/2 kg de carne moída de sua preferência
- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- 1 embalagem de sopa-creme de cebola
- 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
- 1/2 xícara (chá) de purê de tomate
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 100 g de mussarela cortada em fatias
- 1 xícara (chá) de azeitonas verdes sem caroço
- 100 g de presunto cortado em fatias
- Óleo para untar
- 200 g de bacon cortado em tiras

### Modo de Preparo

1. Em uma tigela, junte a carne, os ovos, o cheiro-verde, a sopa-creme de cebola, a farinha de rosca e o purê de tomate.
2. Tempere com sal e pimenta-do-reino e misture bem até dar liga.
3. Cubra e deixe tomar gosto por 30 minutos.
4. Estenda um guardanapo úmido sobre a superfície lisa.
5. Espalhe a carne temperada, mais ou menos na medida de 20 cm x 30 cm e com 1 cm de espessura.
6. Arrume sobre a carne a mussarela, as azeitonas e, por último, o presunto.
7. Enrole a carne com cuidado, com o auxílio do guardanapo.
8. Unte uma assadeira com óleo.
9. Coloque o rocambole na assadeira e cubra com as tiras de bacon.
10. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, e deixe assar por cerca de 40 minutos ou até que fique dourado.

