**ROCAMBOLE DE CARNE COM PRESUNTO E QUEIJO**

**Ingredientes**

* 500 g de carne moída
* 2 ovos
* 1/2 xícara (chá) de cheiro-verdepicado
* 1 embalagem de sopa-cremede 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 muçarela cortada em fatias
* 1 xícara (chá) de azeitonas verdessem caroço
* 100 g de presunto cortado em fatias
* Óleo para untar

**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. Tempere com sal e pimenta-do-reino e misture bem até dar liga. Cubra e deixe tomar gosto por 30 minutos.

* 2

Estenda um guardanapo úmido sobre uma superfície lisa. Espalhe a carne temperada, mais ou menos na medida de 20 cm x 30 cm e com 1 cm de espessura. Arrume sobre a carne a muçarela, as azeitonas e, por último, o presunto. Enrole a carne com cuidado, com o auxílio do guardanapo.

* 3

Unte uma assadeira com óleo. Coloque o rocambole na assadeira e cubra com as tiras de bacon. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, e deixe assar por cerca de 40 minutos ou até que fique dourado.

[**ROCAMBOLE DE CARNE COM PRESUNTO E QUEIJO**](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=126)

[Tempo de preparo: 1 h + tempo de descanso](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=126)

[Rendimento: 6 porções](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=126)

[Dificuldade: fácil](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=126)