



#### INGREDIENTES:

1 KG DE CARNE MOÍDA (DE SUA PREFERÊNCIA)  
1 PCTE DE SOPA DE CEBOLA  
110 G DE QUEIJO MOZARELLA  
110 G DE PRESUNTO  
2 COLHERES (SOPA) DE MARGARINA  
BACON EM PEDACINHOS  
3 OVOS COZIDOS



EM UM RECIPIENTE, MISTURE A CARNE COM A SOPA DE CEBOLA E A MARGARINA ATÉ FICAR UMA MASSA HOMOGÊNEA.



ATENÇÃO: A PROPORÇÃO É SEM PRE 1 PCTE DE SOPA DE CEBOLA PARA CADA KG DE CARNE. DE FORMA QUE, SE FOREM 2 KG DE CARNE, VOCÊ USARÁ 2 PCTES DE SOPA. (NÃO CUSTA NADA SER ÓBVIA...)



SOBRE UMA SUPERFÍCIE LISA, DESENROLE O PAPEL FILME ATÉ O FORMATO DE UM RETÂNGULO DO TAMANHO UM POUCO MAIOR QUE O DE UMA FOLHA DE PAPEL SULFITE.



COLOQUE A CARNE SOBRE O PAPEL FILME E, COM ELA, FAÇA UM RETÂNGULO DE CERCA DE 2 CM DE ESPESSURA.



CUBRA A CARNE COM O QUEIJO, EM SEGUIDA, COM O PRESUNTO. DEIXE UMA BORDA NAS EXTREMIDADES PARA QUE VOCÊ CONSIGA FECHAR A CARNE DEPOIS.



COLOQUE OS OVOS ENFILEIRADOS.



SEGURE O PAPEL FILME NAS EXTREMIDADES E, COM A AJUDA DELE, VÁ ENROLANDO A CARNE, COMO SE FOSSE UM ROCAMBOLE.



UNA AS EXTREMIDADES DA CARNE E PARA QUE O ROCAMBOLE FIQUE TODO FECHADO. LEVE AO FORNO MÉDIO POR CERCA DE 40 MIN.

**Fim.**

#### IMPORTANTÍSSIMO:

TOME O CUIDADO PARA QUE A CARNE NÃO ASSE DEMAIS. ELA FICA SECA E PERDE TODO O SABOR. VÁ VERIFICANDO COM UMA FAQUINHA. ASSIM QUE VOCÊ PERCEBER QUE ELA JÁ ESTÁ ASSADA, TIRE-A DO FORNO.