

RONDELLI FÁCIL (MASSA PASTEL)

INGREDIENTES

1 rolo massa pastel
350 g de presunto fatiado
400 g de mussarela fatiada
1kg peito frango
1 tablete caldo galinha
requeijão
cheiro-verde (a gosto)
sal a gosto
alho picadinho
cebola picadinha
2 sachês molho tomate
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com o caldo de galinha e uma pitada de sal por aproximadamente 15 minutos na panela de pressão.

Desfie o frango já cozido.

Em uma panela frite o alho, a cebola e coloque o frango desfiado.

Acrescente 1 molho de tomate ou até dar uma consistência firme e coloque o requeijão.

Mexa bem e desligue o fogo.

Coloque o cheiro-verde e mexa.

Abra a massa em uma superfície reta.

Coloque o frango aos poucos sobre a massa aberta.

Vá espalhando para deixar uma camada fina.

Por cima coloque presunto e mussarela.

Quando colocar 3 fatias já está na hora de enrolar.

Enrole e tire o plástico da massa por baixo.

Corte em fatias.

Coloque em uma assadeira untada com óleo.

Faça um molho rápido com o outro sachê de molho de tomate e o creme de leite.

Coloque por cima da massa que já está na assadeiras e leve para assar em forno médio (180° C) por

aproximadamente 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17803-rondelli-facil-massa-pastel.html>