

PASTEL DE FORMA ROHE

INGREDIENTES

500 g de massa de pastelão em rolo
3 calabresas picadas em cubos
200 g de mortadela picada em cubos
500 g de queijo mussarela
200 g de batata palha
3 ovos cozidos
2 tomates picados em cubos
1 cabeça de cebola picada em cubos
requeijão a gosto
pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue cebola, tomate, mortadela e calabresa.

Acrescente o requeijão a gosto (também pode ser usado creme de ricota).

Acrescente a pimenta a gosto.

Unte uma refratária, forre o fundo com uma camada da massa em rolo e faça uma camada de queijo mussarela.

Adicione os ingredientes refogados, espalhe no fundo e acrescente o ovo picado ou cortado em fatias.

Acrescente mais uma camada de queijo, batata palha e feche o recheio com outra camada de massa em rolo.

Leve ao forno até dourar e sirva-se!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18082-pastel-de-forma-rohe.html>