

# RONDELLI DA JÚ

## INGREDIENTES

1 pacote de 500 g de massa para lasanha

3 colheres (sopa) de manteiga

1 lata de molho de tomate

250 g de presunto fatiado

250 g de queijo mussarela fatiado

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

6 tomates maduros picados sem a semente

queijo parmesão ralado

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Unte com manteiga e farinha de trigo um refratário de tamanho médio e reserve.

Antes de começar a fazer o rondelli, deixe o forno preaquecido em temperatura média (180° C).

Arrume as fatias de queijo e presunto por cima da massa de lasanha.

Enrole como se fosse um rocambole.

Corte a cada 4 cm para formar rolinhos e coloque virado no refratário untado.

Refogue a cebola e o alho na manteiga em uma panela por 3 minutos.

Adicione o molho de tomate, os tomates picados sem a semente, o sal e refogue por 5 minutos.

Espalhe o molho formado sobre o rondelli e salpique o queijo ralado em cima.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 15 minutos.

Depois retire o papel alumínio e deixe por mais 10 minutos no forno.

Sirva quente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19135-rondelli-da-ju.html>