

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>