

RONDELLI 3 QUEIJOS E PEITO DE PERU

INGREDIENTES

1 pacote de massa para lasanha em folhas
200 g de peito de peru fatiado
200 g de mussarela fatiada
1 pote pequeno de requeijão
200 g de queijo gorgonzola
1 lata de creme de leite para fazer o molho branco

MODO DE PREPARO

Abra 2 folhas da massa de lasanha sobre a mesa.

Coloque sobre massa um camada de peito de peru, depois uma de mussarela.

Misture o requeijão e o queijo gorgonzola num tigela fazendo uma espécie de patê e coloque sobre a mussarela, fazendo a terceira camada sobre a folha.

Enrole a folha com o recheio como se fosse um rocambole.

Depois, corte em fatias de aproximadamente 2 dedos de largura.

Com o creme de leite faça um molho branco e coloque metade do molho numa forma pequena de vidro, forrando o fundo da forma.

Coloque os rolinhos cortados na forma e cubra com o restante do molho branco.

Leve ao forno médio por 20 minutos.

Se preferir, coloque por cima mais mussarela para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20851-rondelli-3-queijos-e-peito-de-peru.html>