

RONDELI PRESUNTO E MUSSARELA

INGREDIENTES

4 dentes de alho
2 cebolas
2 tomates
maizena
1 litro de leite
1 caixa de creme de leite
1 molho de tomate
20 fatias de mussarela
20 fatias de presunto
1 massa de pastel
sal a gosto
tempero para legumes, verduras e arroz a gosto
caldo de galinha a gosto
salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Frite na margarina, os dois dentes de alho e a cebola bem picados e depois acrescente o caldo de galinha e o tempero.

Acrescente o leite, mas deixe um copo americano de leite para dissolver a maizena.

Dissolva 2 colheres (sopa) de maizena no leite do copo e junte ao leite da panela aos poucos, e mexa.

Quando estiver quase engrossando, acrescente o creme de leite e continue mexendo até engrossar, depois reserve.

MOLHO VERMELHO:

Molho Vermelho: Frite na margarina, os dois dentes de alho e a cebola bem picados, quando estiverem quase fritos acrescente os tomates picadinhos e mexa até quase dissolver os tomates.

Despeje o molho e acrescente o tempero, nesse molho coloque apenas o caldo e sal.

Salpique um pouco de cebolinha picada no molho vermelho, após a fervura e reserve.

RONDELI:

Rondeli: Pegue a massa de pastel, as fatias de presunto e mussarela e depois abra a massa de pastel.

Coloque uma fatia de presunto e uma de mussarela na vertical da massa de pastel, corte a massa rente as fatias e enrole.

Corte em 3 partes de forma, que cada rondeli tenha uns 3 dedos de largura.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue uma travessa grande e despeje 3/4 do molho branco no fundo da travessa.

Coloque os rondeli de pé, de modo que não fiquem muito grudados para que os molhos escorram entre eles.

Após todo rondeli estar na travessa, despeje por cima todo o molho vermelho e o restante do molho branco.

Salpique salsinha e cebolinha ou até mesmo mais queijo mussarela ou parmesão e depois leve ao forno a 180 °C de 20 a 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22565-rondeli-presunto-e-mussarela.html>