RONDELLI APIMENTADO

INGREDIENTES

1 rolo de massa de pastel

1 pimenta mexicana picada

1 pacotinho de pimenta-do-reino

1 potinho de requeijão

1 lata de milho

1 lata de ervilha

200 g de presunto

200 g de queijo mussarela

1/2 xicara de leite

MODO DE PREPARO

Estique a massa por completa em uma mesa limpa e passe o requeijão na massa de pastel (ainda crua) posicionando as fatias de queijo e presunto.

Passe o requeijão novamente agora por cima do recheio.

Acrescente a pimenta-do-reino por cima do recheio.

Adicione a pimenta mexicana picada, o milho e a ervilha.

Enrole a massa, coloque um pouco de leite e ponha para assar.

Espere esfriar um pouco e bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25044-rondelli-apimentado.html