

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 xícara 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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