

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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