

RONDELLI CASEIRO E FÁCIL

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 2 colheres de óleo

1 e 1/2 sachês massa de tomate

sal e salsinha a gosto

alho e cebola picados

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Coloque em uma panela 2 colheres de óleo e deixe esquentar uns segundinhos.

Coloque o alho, a cebola e deixe ficarem dourados.

Coloque 1 e 1/2 sachês de massa de tomate e mexa.

Coloque 3 colheres d'água para não ficar muito seco o molho.

Coloque o sal e a salsinha a gosto e mexa, quando engrossar desligue o fogo e reserve .

MONTAGEM:

Montagem: Coloque a massa em uma tábua e cubra com uma fatia de presunto e uma fatia de muçarela.

Faça um rolinho e corte ao meio.

Em um refratário com um pouco de molho coloque os rolinhos virados para cima.

Faça esse processo até terminar toda a massa.

Cubra a massa com o molho restante e leve ao forno a 180°C até a massa ficar molinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30053-rondelli-caseiro-e-facil.html>