

# ROLÊ SEM SUJEIRA

## INGREDIENTES

1 pacote de massa para lasanha  
300 g de presunto fresco (ou apresuntado)  
200 g de queijo mussarela em tirinhas  
2 caixinhas de creme de leite  
2 caldo de galinha (maggi)  
300 ml de leite integral

## MODO DE PREPARO

### ROLINHOS:

Rolinhos: Coloque um pouquinho de leite no fundo de um refratário para os rolinhos não grudarem.  
Abra a massa, cubra totalmente de presunto e enrole como um rocambole.  
Corte o rolinho com uma faca afiada pra não desmanchar tudo.  
Arrume os rolinhos na forma para que fiquem todos da mesma altura.

### MOLHO:

Molho: Coloque o restante do leite em uma panela ou leiteira com os 2 caldo de galinha.  
Espere desmanchar, quando levantar fervura, baixe o fogo e acrescente as 2 caixinhas de creme de leite mexa até ficar homogêneo (não deixe ferver). Acrescente o queijo em tiras e aguarde derreter o queijo (pode ser substituído por requeijão, mas terá que acompanhar se não fica muito salgado).  
Despeje o molho por cima dos rolinhos.  
Leve ao forno por 60 minutos a 250°C.  
Quando o molho formar uma camadinha por cima está pronto.  
Pode acrescentar também queijo parmesão ralado em cima antes de colocar no forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31200-role-sem-sujeira.html>