

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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