

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 250ºC. 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>