

RONDELE FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 pacote de lasanha pré-cozida
- 400 g de mussarela
- 400 g de presunto
- 1 catupiry de 450 g ou o tamanho que você desejar
- 1 sachê de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Pegue uma forma em que caiba uma tira de massa da lasanha de cada vez e coloque água quente para ir amolecendo a massa.

Vá colocando uma de cada vez, tirando e já preparando.

Retire a massa já meio amolecida da água e coloque sobre uma tábua de carne.

Recheie com uma fatia de mussarela e uma de presunto.

Enrole como se fosse rocambole e divida em 4 partes, assim que tiver feito isso com toda a massa coloque na geladeira por 20 minutos.

Refogue o molho de tomate e jogue por cima da massa.

Cubra com o catupiry e leve ao forno por uns 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31536-rondele-facil.html>