

RONDELLI COM MASSA DE PASTEL

INGREDIENTES

1 rolo de massa de pastel de 1/2 kg
300 g de mussarela (fatiada ou ralada)
300 g de presunto (fatiado ou ralado)
400 g de carne moída
azeite
alho e cebola a gosto
2 tabletes de caldo de carne
1 e 1/2 lata de molho pronto de tomate (340 g)
150 ml de água
salsinha e cebolinha a gosto
100 g de azeitonas
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a carne moída com o azeite, o alho, a cebola e os dois tabletes do caldo.

Refogue por uns 10 minutinhos, acrescente o molho de tomate e a água, deixe ferver por mais uns 5 minutinhos. Coloque as azeitonas, a salsinha e cebolinha, reserve.

Desenrole uma parte da massa de pastel (70 cm), enrole uns 5 cm, coloque a fatia de presunto e a fatia da mussarela, preenchendo a largura da massa (uma fatia e meia cada). Enrole umas duas voltas à mais de massa, repita o processo com o recheio novamente e termine de enrolar até o final da massa. Corte o rolo em 1 e 1/2 cm cada rolinho. Faça isso em toda a massa. Em uma assadeira para lasanha, adicione um pouquinho do molho de tomate e coloque os rolinhos cortado (não muito perto).

Coloque o restante do molho de tomate (tem que ficar um pouco mais líquido) e adicione o queijo ralado. Cubra a assadeira com papel alumínio e leve ao forno em fogo médio por 30 minutos. Bom apetite.

Você pode colocar o recheio que quiser.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32100-rondelli-com-massa-de-pastel.html>