

ENROLADINHO INTEGRAL WICKBOLD

INGREDIENTES

10 fatias do Grão Sabor Quadrado Wickbold (330 g)

2 talos de cebolinha picados (8 g)

1 tomate médio sem sementes cortado em cubos (150 g)

1 cenoura pequena ralada (70 g)

1/2 xícara (chá) de mussarela cortada em cubos (50 g)

1/2 xícara (chá) de presunto cortado em cubos (50 g)

1/2 xícara (chá) de milho em conserva (60 g)

Sal

Se preferir, substitua a mussarela por queijo prato

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes (com exceção do pão) e acerte o sal.

Pressione cada fatia do pão com um rolo de massas, até que reduzam a espessura pela metade.

Recheie as fatias com a mistura e enrole-as como panquecas.

Pressione as pontas para fechá-las, assim, o queijo não escorrerá ao derreter.

Leve os rolinhos ao forno por 10 minutos ou até que fiquem crocantes.

Sirva-os inteiros ou cortados em duas partes, na diagonal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34666-enroladinho-integral-wickbold.html>