

SPIRATELE A NAPOLITANA

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 100 g de margarina
3 colheres de sopa de farinha de trigo
1 litro de leite
1/2 xícara de chá de queijo parmesão
1 lata de creme de leite sem soro
Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 300 g de presunto fatiado
300 g de queijo mussarela fatiado
300 g de macarrão cabelo de anjo grano duro, aletria
2 colheres de sopa de azeite
Sal e pimenta a gosto
100 g de queijo parmesão
1 lata de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão por 4 minutos.

Retire, escorra e coloque em uma bacia com água e gelo.

Misture o macarrão com o queijo parmesão.

Faça os rolinhos com mussarela, presunto e o macarrão e coloque na geladeira para ficar firme (cerca de 30 minutos).

Coloque a margarina em uma panela no fogo, quando estiver derretida coloque a farinha de trigo para dourar.

Coloque o leite e continue mexendo para não empelotar, depois coloque os outros ingredientes e pronto.

Em um refratário coloque primeiro o molho branco, corte os rolinhos ao meio e os coloque em pé dentro do refratário.

Coloque o molho de tomate, polvilhe queijo parmesão, leve ao forno para gratinar e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36210-spiratele-a-napolitana.html>