

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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