

RONDELLI FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 rolo de massa de pastel (500 g)
- 500 g de presunto fatiado
- 500 g de muçarela fatiada
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 lata de molho de tomate pronto
- 1 caixa de creme de leite
- 1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Abra a massa de pastel e divida em 3 partes (mais ou menos 40 cm cada).

Passe o requeijão cremoso por cima.

Distribua as fatias de presunto e de muçarela em toda a massa.

Enrole igual um rocambole e corte os rondellis de mais ou menos 3 cm de espessura.

Distribua os rondellis num refratário.

Misture o molho de tomate, a água e o creme de leite e regue os rondellis.

Leve em forno médio/alto por 40 minutos ou até a massa ficar cozida.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37514-rondelli-facil.html>