

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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