

RONDELLI DE PRESUNTO E QUEIJO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

RONDELLI:

Rondelli: 9 fatias de presunto (á gosto)

9 fatias de queijo mussarela (á gosto)

300 g de massa de pastel

MOLHO:

Molho: 1 cebola pequena picada

1 colher de margarina

1 caixa de creme de leite

1/2 litro de leite

1 colher de sopa cheia de maizena

1 xícara de queijo ralado (se preferir use o requeijão)

Pimenta (a gosto)

1 colher de sobremesa de sal

MODO DE PREPARO

RONDELLI:

Rondelli: Abra a massa do pastel e coloque as fatias de queijo e presunto um em cima do outro.

Corte a massa um pouco maior que as fatias de queijo e presunto.

Logo depois, enrole a massa.

MOLHO:

Molho: Coloque a margarina na panela e quando estiver totalmente derretida acrescente a cebola, sal e a pimenta.

Quando a cebola estiver transparente, acrescente o creme de leite e deixe cozinhar de 1 a 2 minutos.

Coloque o leite com a maizena dissolvida, para não empelotar.

Mexa até o molho começar a ter uma consistência mais firme.

Quando o molho estiver com forma mais firme, desligue o fogo e acrescente o queijo, mexendo bem, para ele não grudar

MONTAGEM:

Montagem: Coloque a metade do molho e logo após coloque o rondelli e coloque o queijo e o restante do molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41568-rondelli-de-presunto-e-queijo-ao-molho-branco.html>