ROLINHO CABELO DE ANJO

INGREDIENTES

250 g de presunto ou apresuntado

250 g de mussarela

1/2 cebola picada

1/2 copo de requeijao

10 ninhos de macarrão cabelo de anjo

1 molho de tomate ou molho branco

Temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão cabelo de anjo, e escorra.

Numa panela doure a cebola, temperos e refogue o macarrão cabelo de anjo junto com o meio copo de requeijão, após temperado reserve.

Pegue uma fatia de presunto, coloque a de mussarela por cima e um pouco do macarrão, deixando um rolinho bem cheio, faça isso com todas as fatias, da em meia 12 a 13 rolinhos.

Após tudo enrolado, coloque num refratário um pouco de molho de tomate para não grudar, coloque os rolinhos lado a lado e cubra cm molho, se preferir ainda pode colocar mais mussarela por cima, assim fica uma capinha crocante, feito tudo isso pronto, é só levar ao forno preaquecido, aguardar de 10 a 15 minutos só para o queijo derreter e pronto!

É uma delicia, super bonito o prato, e muito fácil, a criançada adora!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42962-rolinho-cabelo-de-anjo.html