

# ROLINHO CABELO DE ANJO

## INGREDIENTES

250 g de presunto ou apresuntado  
250 g de mussarela  
1/2 cebola picada  
1/2 copo de requeijão  
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, dá 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 com 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 delícia, super bonito o prato, e muito fácil, a criançada adora!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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