RONDELLI QUATRO QUEIJOS

INGREDIENTES

200 g de queijo mussarela

300 g de ricota

400 g de requeijão (bisnaga)

250 g de queijo gorgonzola

50 g de queijo parmesão para polvilhar

500 g de massa de pastel (em rolo)

molho de tomate da sua preferência, nesta receita usei um saquinho de molho pronto

MODO DE PREPARO

Rale a mussarela, a ricota e o gorgonzola misturando o requeijão até obter uma pasta.

Abra a massa de pastel.

Coloque a pasta de queijos em cerca de 60 cm de massa (essa quantidade da receita é suficiente pra 2 ou 3 rocamboles, dependendo a quantidade de recheio).

Enrole e pincele água no final para não abrir.

Corte o rocambole em fatias de cerca de 2 cm.

Coloque o molho em uma assadeira, deixando cerca de 0,5 cm de massa pra cima do molho.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (180ºC) por 40 minutos.

Retire o papel alumínio, polvilhe queijo parmesão e volte ao forno por mais 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48480-rondelli-quatro-queijos.html