ENROLADINHO DE REPOLHO / PRESUNTO E QUEIJO COM MOLHO BRANCO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

12 folhas de repolho

12 fatias de presunto

12 fatias de queijo mussarela

1 lata de creme de leite (usei a light)

5 colheres de sopa de maionese (usei a light)

1/2 xícara de leite

1 colher de sobremesa de amido de milho

2 colheres de azeite

Sal e noz-moscada a gosto

3 colheres de sopa de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Coloque o repolho em água fervente e deixe por uns 5 minutos. Escorra a água, retire as folhas e tempere-as com azeite e sal.

Retire a nervura central da folha , una as duas parte , coloque uma fatia de presunto, uma de queijo e enrole. Reserve.

Coloque numa travessa: creme de leite, maionese, leite ,amido de milho, sal e noz-moscada a gosto e misture bem.

Esse molho branco não vai ao fogo.

Em um pirex untado com azeite, coloque os enroladinhos de repolho, por cima coloque o molho branco e salpique o queijo parmesão.

Leve ao forno médio por aproximadamente 25 minutos ou até que derreta e doure um pouco o queijo parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52455-enroladinho-de-repolho-presunto-e-queijo-com-molho-branco-do-lucio-cezar.html