RONDELLI

INGREDIENTES

1 rolo de massa de pastel

1 xícara de maionese

250 g de mussarela

250 g de presunto ou apresuntado

1 pacote de queijo ralado

3 pacotes de molho pronto, branco ou vermelho

MODO DE PREPARO

Abra a massa e passe a maionese sobre ela .

Cubra a então com a mussarela e depois o presunto e enrole como se fosse um rocambole.

Corte na espessura de 2 cm cada um.

Unte um refratário com óleo e coloque metade do molho pronto.

Coloque os rolinhos de rondeli sobre o molho e depois cubra-os com o restante do molho, salpique o queijo raldo por cima.

Leve ao forno a 200°C até que esteja dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52660-rondelli.html