

BANANAS AO MOLHO ROSÉ

INGREDIENTES

- 6 bananas nanicas
- 300 g de mussarela (fatia)
- 300 g de peito de peru defumado (fatias)
- 150 g de parmesão ralado
- 1/2 litro de leite
- 1 cebola ralada
- 1 lata de molho de tomate pronto
- 2 caixinhas de creme de leite
- Orégano ou ervas finas (a gosto)

MODO DE PREPARO

Corte as seis bananas na horizontal e enrole em cada fatia da banana, uma fatia de mussarela e uma fatia de peito de peru.

Coloque os "rolinhos" num refratário ou assadeira, um ao lado do outro e reserve. Junte o molho de tomate ao creme de leite e a cebola ralada, misture bem e cubra os rolinhos com o molho rosé, salpique o parmesão e o orégano ou as ervas finas e leve ao forno preaquecido por uns 20 minutos, deixe descansar e sirva com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52756-bananas-ao-molho-rose.html>