

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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