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