

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>