ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO DA NANINHA

INGREDIENTES

500 g de massa para pastel (dê preferência para aquela massa que vem enrolada)

250 g de queijo mussarela fatiado

250 g de presunto fatiado

300 g de molho de tomate

1 colher (sopa) de óleo

1 dente de alho

1/2 pimentão picado em cubinho

1/2 cebola

Orégano, sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Desenrole a massa de pastel e coloque uma fatia de queijo e uma fatia de presunto, corte a massa no tamanho das fatias e enrole.

Acomode em uma travessa que possa ir ao forno.

Prossiga com o procedimento até o fim da massa de pastel e reserve.

Em uma panela doure o alho e a cebola no óleo e coloque o molho de tomate, acrescente água para diluir o molho.

Acrescente o pimentão, sal, pimenta do reino e orégano a gosto. Deixe ferver para que o molho engrosse um pouco.

Quando estiver pronto, derrame o molho por cima dos enroladinhos, leve a travessa ao forno preaquecido e deixe por uns 20 minutos, até o queijo derreter.

Sirva com arroz.

Dicas: Se quiser, polvilhe queijo parmesão ralado antes de levar ao forno.

Você pode também colocar frango desfiado dentro do enroladinho ao invés do presunto ou deixar eles juntos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53056-enroladinho-de-presunto-e-queijo-da-naninha.html