

# ENROLADINHO DE PRESUNTO COM CABELO DE ANJO

## INGREDIENTES

- 300 g de presunto magro
- 5 bolas de macarrão cabelo de anjo
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 lata de pomarola
- 150 g de mussarela
- 2 dentes de alho amassado

## MODO DE PREPARO

Colocar o macarrão cabelo de anjo na água fervendo por 1 minuto, desligar o fogo e escorrer o macarrão.

Colocar a margarina numa panela , aquecer fritar o alho e em seguida por o macarrão, desligar o fogo. Fazer rolinhos com o macarrão e enrolar em fatia de presunto um a um.

Colocar numa assadeira, cobrir com molho e fatias de mussarela.

Colocar no forno para derreter a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53546-enroladinho-de-presunto-com-cabelo-de-anjo.html>