

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 fervevendo 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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