Enroladinho com Massa de Pastel

www.receitasdafia.com/receitas/enroladinho-com-massa-de-pastel

Com a massa de pastel, faça esse enroladinho de presunto e queijo super fácil e delicioso para seu lanche da tarde ou jantar.

Enroladinho com Massa de Pastel

40 min 9 porções

Ingredientes

- 1 rolo de massa de pastel
- 200 gr de presunto fatiado
- 200 gr de mussarela fatiada
- 1 pote de requeijão
- Orégano a gosto
- 1 gema ou água com açúcar para pincelar

Modo de Preparo

1. Abra a massa de pastel, corte em formatos retangulares um pouco maior que a fatia de presunto.
2. Comece passando requeijão por toda a massa e por cima do requeijão coloque uma fatia de presunto, uma de mussarela e salpique com orégano.
3. Enrole e aperte as beiradas com o auxílio de um garfo fechando as beiradas.
4. Disponha os enroladinhos em uma forma untada com óleo dando a distância de uma pra outra de 1cm.
5. Pincele com gema e leve para assar em forno pré aquecido no médio por 20 minutos.(Se preferir frite em óleo bem quente e deixe escorrer no papel toalha)
6. Sirva morno e Bom Apetite!

Veja mais:

Confira 12 receitas deliciosas de salgados que separamos para você!