



RECEITAS DA FIA

Rondele com molho branco

www.receitasdafia.com/receitas/rondele-com-molho-branco

Vamos aprender a fazer Rondele. Vc vai precisar de massa de lasanha, presunto, queijo e requeijão cremoso. Fica uma delícia!

Rondele com molho branco

 45 min

 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 pacote de massa para lasanha
- Presunto
- Queijo muçarela
- [Requeijão](#) cremoso
- Queijo ralado

MOLHO BRANCO

- Cebola picada a gosto
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 1 caixinha de creme de leite
- meio litro de leite
- 1 colher de farinha de trigo

Modo de Preparo

MOLHO BRANCO

1. Em uma panela coloque a manteiga para derreter e acrescente a cebola.
2. Coloque o leite, com a farinha de trigo já dissolvida, e mexa até o molho começar a ter uma consistência.
3. Retire do fogo e acrescente o creme de leite.
4. Prove o sal.

MASSA

1. Em uma panela coloque água para ferver e cozinhe a massa da lasanha. Reserve!
2. Cuidado, não coloque uma massa em cima da outra porque pode grudar.
3. Passe o requeijão cremoso na massa, coloque uma fatia de presunto e uma de muçarela, enrole firme e corte ao meio.
4. No refratário, espalhe um pouco do molho branco.
5. Disponha os rondellis, despeje o restante do molho branco e polvilhe queijo parmesão ralado.
6. Leve ao forno para gratinar.