



RECEITAS DA FIA

Rondelli Cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/rondelli-cremoso

Essa receita de rondelli cremoso é uma ótima opção para seu almoço de domingo. Confira a receita!

Rondelli Cremoso

 40 min

 8 porções

Ingredientes

- 800 grs de presunto
- 800 grs de muçarela
- 200 grs de queijo ralado
- 1 quilo de massa para lasanha e canelone (pré-cozida)
- 1 sachê de molho de tomate
- Cheiro verde a gosto

Modo de Preparo

1. Separe as massas uma das outras
2. Coloque as fatias de presunto e queijo em todas elas
3. Enrole as massas com o recheio, como um rocambole
4. Corte a massa em fatias de 3 à 5 centímetros
5. Pegue um refratário e coloque todas as fatias já cortadas, uma ao lado da outra
6. Adicione um pouco do molho de tomate por cima, o queijo ralado, e o cheiro verde
7. Leve o refratário ao forno e deixe assar até o queijo derreter
8. Sirva com salada. Bom apetite!

www.receitasdafia.com