



RECEITAS DA FIA

Rondelli de Presunto e Queijo

www.receitasdafia.com/receitas/rondelli-de-presunto-e-queijo

Delicioso rondelli com presunto e queijo em apenas 55 min. Experimente! **Rondelli de Presunto e Queijo**

 55 min

 6 porções

Ingredientes

- 500 g de [massa para lasanha](#) (ou [massa para pastel](#))
- 500 g de [presunto](#) fatiado
- 500 g de [mussarela](#) fatiada
- 2 sachês de [molho de tomate](#)
- 1 xícara (chá) de água
- [Orégano](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture um sachê de molho de tomate com $\frac{1}{2}$ xícara de água. Se o molho for ralo, não adicione a água. Despeje esse molho em um refratário e reserve.
2. Coloque duas fatias de presunto e duas fatias de queijo sobre uma folha de massa.
3. Enrole a massa de forma que o presunto e o queijo fiquem dentro dela.
4. Corte o rolo em 3 pedaços iguais e disponha-os no refratário com o molho de tomate.
5. Repita esse processo até utilizar toda a massa e encher o refratário.
6. Em outra tigela, misture o outro sachê de molho de tomate com mais $\frac{1}{2}$ xícara de água.
7. Despeje esse molho sobre os rondellis no refratário e salpique orégano.
8. Cubra o refratário com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 30 minutos.
9. Retire o papel alumínio e deixe assar por mais 10 minutos.
10. Sirva e aproveite seu delicioso rondelli recheado de presunto e queijo!

www.receitasdafia.com