

RONDELLI DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

200 g de massa de lasanha fresca
100 g de queijo mussarela
100 g de presunto cozido
300 g de molho bolonhesa
100 g de parmesão ralado
80 g de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Em um refratário coloque metade do molho de bolonhesa e arrume para fazer uma camada
Cozinhe a massa da lasanha conforme instruções
Estenda a massa de lasanha em uma superfície
Cubra a massa de lasanha com uma camada de queijo mussarela e outra de presunto cozido
Enrole como um rocambole e corte no tamanho da largura de dois a três dedos
Coloque os rondellis sobre o molho no refratário
Misture o restante do molho bolonhesa com o requeijão cremoso
Cubra
Finalize com parmesão ralado
Leve ao forno por 20 minutos ou até o queijo derreter e o parmesão gratinar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11906-rondelli-de-presunto-e-queijo.html>