

ROCAMBOLE DE MASSA DE PASTEL

INGREDIENTES

1 lata de milho
2 tomates picados
1 cebola picada
cheiro-verde a gosto
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
orégano a gosto
1 rolo de massa de pastel
400 g de mussarela ralada
400 g de presunto fatiado
maionese a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o milho, os tomates, a cebola, o cheiro

Misture bem e reserve

Abra uma parte do rolo de massa de pastel e adicione a mussarela

Por cima, coloque o presunto, mais uma camada de mussarela e a mistura reservada

Enrole a massa por cima do recheio, formando o rocambole

Utilize maionese para grudar a massa

Disponha o rocambole em uma forma e pincele com maionese

Leve a forno preaquecido (180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8366-rocambole-de-massa-de-pastel.html>