

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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