



Maminha Premium Recheada com Calabresa



Ingredientes

- 500g Maminha Premium Sulita (1 pacote)
- 12 fatias de Calabresa fatiada Sulita
- 3 fatias queijo mussarela
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 2 colheres (sopa) de mel
- Cheiro verde (a gosto)



Tempo de preparo:

50min



Rendimento:

2 pessoas



Modo de Preparo:

1. Em um recipiente misture o mel e a mostarda, reserve.
2. Sobre uma tábua, abra a Maminha Premium Sulita, deixando-a fina e comprida para receber o recheio.
3. Aplique sobre a Maminha Premium Sulita a mistura da mostarda e mel.
4. Em seguida adicione as calabresas fatiadas e então o queijo cortado em fatias.
5. Na sequência, enrole a carne, formando um rocambole, e a firme ela com o auxílio de palitos de dente.
6. Sele todos os lados da Maminha Premium Sulita já recheada em uma frigideira e a leve para o forno pré-aquecido por aproximadamente 25 minutos a uma temperatura de 180°C.
7. Dado o tempo, retire do forno, retire os palitos de dente e já pode servir!