



Pratos Principais

Pratos de Carne

Salsichas Enroladas com Noodles Pasta Oriental

🕒 25 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 5 doses

Ingredientes

10 salsichas
10 fatias de queijo
200 g de espinafres
1 c. de sopa de azeite
1 dente de alho
sal q.b.
pão ralado para polvilhar q.b.
PARA O MOLHO BECHAMEL:
1 embalagem de Natas Longa Vida Original
2 c. de sopa de manteiga
1 c. de sopa de amido de milho
sal e noz moscada q.b.
PARA OS NOODLES:
1 embalagem de Pasta Oriental MAGGI
250 ml de água
2 pés de coentros

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 618,8 kcal | 31%* |
| Proteínas | 19,3 g | 39%* |
| Lípidos | 46,7 g | 67%* |
| Hidratos de Carbono | 30,1 g | 12%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 220°C.
- 2 Numa frigideira grande, saltei os espinafres no azeite com o alho esmagado e tempere com sal.
- 3 Disponha folhas de espinafres por cima de uma fatia de queijo, coloque uma salsicha e enrole. Repita o processo para todas as salsichas e coloque num pirex.
- 4 Para o molho, coloque todos os ingredientes num tachinho e mexa bem.
- 5 Cozinhe em lume médio, sem parar de mexer, até engrossar.
- 6 Verta o molho por cima dos rolinhos de salsicha, polvilhe com pão ralado e leve ao forno a gratinar durante cerca de 15 minutos.
- 7 Para os noodles, aqueça a água num tachinho e coloque o condimento. Junte os noodles e ferva.
- 8 Deixe cozinhar durante 3 minutos ou até que os noodles tenham absorvido toda a água.
- 9 Junte os coentros picados e sirva com os rolinhos de salsicha por cima.