

## - Rolinhos de Alho Francês Escondidos-

### Ingredientes:

- 6 Alhos francêss
- Fatias de fiambre
- Molho bechamel
- Queijo ralado
- Água
- Sal



### Modo de preparação:

Cozer o alho francês em água e sal. Após a cozedura, escorrer bem o alho francês.

Enrolar o alho francês nas fatias de fiambre e dispor os rolinhos num tabuleiro.

Colocar o queijo ralado e o molho bechamel por cima.

Levar ao forno pré aquecido a 180º, durante 25min.

