CANELONE DE FRANGO COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

1 massa de lasanha pronta

Recheio:300 g de peito de frango desfiado

1 sachê (340 g) de molho de tomate ervas finas

salsinha e cebolinha a gosto

1/2 cebola picada

1 dente de alho

30 ml de azeite

temperos a gosto

cheiro-verde a gosto

200 g de creme de leite

200 g de milho verde

100 g de azeitonas fatiadas

200 g de mussarela ralada

sal a gosto

Creme de milho:600 ml de leite

1 lata de milho verde

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

sal a gosto

1 dente de alho

1 colher (sopa) de amido de milho

RECHEIO

300 g de peito de frango desfiado

1 sachê (340 g) de molho de tomate ervas finas

salsinha e cebolinha a gosto

1/2 cebola picada

1 dente de alho

30 ml de azeite

temperos a gosto

cheiro-verde a gosto

200 g de creme de leite

200 g de milho verde

100 g de azeitonas fatiadas

200 g de mussarela ralada

sal a gosto

Creme de milho:600 ml de leite

1 lata de milho verde

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

sal a gosto

1 dente de alho

1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Refogue no azeite o alho e a cebola

Acrescente o frango desfiado e refogue mais um pouco

Coloque o molho de ervas finas, milho, azeitonas, creme de leite, sal, pimenta e cheiro

Bata tudo no liquidificador, menos o sal que é apenas correção

Passe o líquido por uma peneira

Coloque em uma panela e leve ao fogo, cozinhando em fogo baixo até engrossar

Corrija o sal e acrescente pimenta a gosto

Recheie as massas de lasanha com o recheio de frango e enrole

Despeje um pouco do creme em um refratário

Coloque os canelones

Adicione o molho e queijo mussarela por cima

Leve ao forno a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10480-canelone-de-frango-com-creme-de-milho.html