

CANELONE DE ABOBRINHA AO MOLHO BRANCO E BACON

INGREDIENTES

- 1 abobrinha grande
- 200 g de presunto cozido
- 200 g de mussarela ralada
- 1/2 embalagem de molho de tomate pronto ou caseiro
- 1 pote de nata
- 1 caixa de creme de leite
- 200 g de bacon
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

MOLHO COM BACON:

Molho com bacon: Frite o bacon até ficar dourado, escorra e descarte a gordura.

Misture na mesma panela com o bacon, a nata restante e a caixa de creme de leite até ficar bem quente.

Prove e, se necessário, acrescente sal.

Cubra os canelones com o molho, mussarela ralada, e leve ao forno preaquecido a 180º C por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17110-canelone-de-abobrinha-ao-molho-branco-e-bacon.html>