

CANELONE AO CREME DE RICOTA

INGREDIENTES

10 canelones

1 abobrinha

10 fatias de presunto italiano

250 g de creme de ricota

Cebolinha a gosto

1 litro de óleo

2 ovos

200 g de farinha de trigo

200 g de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Cozinhe os canelones por 3 minutos em água com sal.

Corte a abobrinha em 10 fatias do mesmo tamanho do canelone, de forma que caiba dentro do canelone. Em seguida, coloque as fatias de abobrinha dentro do canelone.

Corte o presunto italiano em pequenos quadradinhos.

Após isso, misture o creme de ricota ao presunto italiano fatiado juntamente com a cebolinha.

Em seguida, após misturar, leve ao congelador em um saco plástico por 5 a 10 minutos.

Corte a ponta do saco com o creme de ricota misturado e coloque a mistura dentro dos canelones, cobrindo a abobrinha fatiada.

Corte o canelone ao meio e passe na farinha de trigo, nos ovos batidos, e por fim, na farinha de rosca.

Frite os canelones por no máximo 3 minutos com óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/17274-canelone-ao-creme-de-ricota.html>