

## CANELONE

### INGREDIENTES

10 folhas de massa fresca para lasanha

10 fatias de presunto

10 fatias de mussarela

1 sachê de molho pronto

400 g de carne moída

2 dentes de alho

1/2 cebola ralada

1/2 copo de água

200 g de mussarela para cobertura

100 g de parmesão ralado

### MODO DE PREPARO

Monte as folhas de lasanha com uma fatia de presunto e uma de mussarela, enrole e reserve.

Em uma panela a parte, refogue o alho e a cebola.

Junte a carne moída e frite.

Junte o molho de tomate com 1/2 copo de água e deixe apurar por uns 5 minutos.

Acomode os canelones em um refratário.

Regue com o molho de carne e cubra com a mussarela.

Polvilhe com o parmesão ralado.

Gratine em forno alto até dourar a superfície.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/20848-canelone.html>