

CANELONE RÁPIDO DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

1 pacote de massa de pastel (da grande)
200 g de presunto
200 g de queijo
1 cebola pequena picada
1 tomate maduro sem casca picado
1 dente de alho amassado
1 colher (sopa) de óleo
1 sachê de molho pronto
1 caixinha de creme de leite (não vai usar tudo)
água o suficiente
sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

CANELONE:

Canelone:Abra todas as massas de pastel e retire todos os plásticos que os separam.

Corte o presunto e o queijo no meio, pois eles geralmente vem grandes.

Coloque no centro de cada massa de pastel, meia fatia de presunto e meia de queijo e enrole como rocambole, reserve.

MOLHO:

Molho:Em uma panela esquente o óleo e refoque a cebola, em seguida acrescente o alho e o tomate picado. Deixe refogar bem e os tomates murcharem.

Acrecente o sachê de molho e deixe cozinhar um pouco.

Quando notar que ele está muito grosso coloque um pouco de água (cuidado pra não colocar demais e deixar o molho muito ralo).

Coloque sal a gosto e deixe cozinhar mais 5 minutos.

MONTAGEM:

Montagem:Num refratário coloque uma fina camada de molho, só para a massa cozinhar embaixo e pra não grudar.

Acomode os canelones sobre essa camada de molho.

Se a forma não for tão grande e precisar colocar um em cima do outro, coloque um pouco de molho entre eles pra não grudar.

Finalize regando com o restante do molho, certificando-se de que os canelones estão submersos no molho pra toda a massa cozinhar uniformemente.

Coloque uma tira de creme de leite em cima de cada canelone de cima e polvilhe orégano a gosto.

Leve ao forno médio (180° C), por 20 ou 30 minutos, pra massa cozinhar e o queijo derreter.

Sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24184-canelone-rapido-de-presunto-e-queijo.html>