

# 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 esquentar o óleo e refogar a cebola, em seguida acrescentar o alho e o tomate picado. Deixar refogar bem e os tomates murcharem.

Acrescentar o sachê de molho e deixar cozinhar um pouco.

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

Colocar sal a gosto e deixar cozinhar mais 5 minutos.

### MONTAGEM:

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

Acomodar 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>