

CANELONES INVERTIDOS EXPRESS

INGREDIENTES

6 ninhos de macarrão cabelo de anjo
4 dentes de alho picados
5 colheres (sopa) cheias de requeijão
50 ml de leite
salsinha a gosto
sal e pimenta-do-reino a gosto
10 fatias de presunto
10 fatias de queijo
1 lata ou envelope de molho de tomate
orégano a gosto
3 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Ferva a água numa panela e adicione os ninhos de macarrão até cozinhar.
Em seguida retire e escorra.
Numa panela, esquente a manteiga e refogue o alho até começar a dourar.
Adicione o macarrão e misture.
Em seguida, acrescente o leite, o requeijão e misturar tudo bem.
Retire do fogo e tempere com a salsinha, o sal e a pimenta-do-reino a gosto.
Pegue uma fatia de presunto e, por cima, coloque uma de queijo.
Adicione o macarrão e enrole igual a panquecas.
Acomode os canelones em uma travessa de pirex retangular.
Adicione por cima de cada um o molho de tomate e polvilhe com orégano por cima.
Leve ao forno preaquecido a 200° C uns 15 minutinhos dependendo do seu forno ou até o queijo (de dentro) derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24778-canelones-invertidos-express.html>