

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>