

CANELONE COM PATÊ DE ANCHOVA – SUPER FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

anchova temperada e cozida (tire as espinhas)

1 pitada de sal

salsinha desidratada a gosto

orégano a gosto

pimenta-do-reino a gosto

pimenta calabresa a gosto

1 pote de maionese

1 pacote de massa de canelone

1 cebola grande picada

3 colheres (sopa) de manteiga

100 ml de molho de tomate

queijo ralado para gratinar

MODO DE PREPARO

Numa tigela, vá desfiando o peixe (já cozido e sem espinha) com o garfo.

Junte o sal, a salsinha desidratada, o orégano, a pimenta-do-reino e a pimenta calabresa a gosto, e por fim, a maionese até formar um patê e reserve.

Pegue a massa para canelone, coloque-a sobre uma superfície lisa e vá colocando o patê.

Faça rolinhos e coloque-os já na travessa, lado a lado.

Para fazer o molho, coloque numa panela, para dourar a manteiga com a cebola e vá adicionando temperos de sua preferência (orégano, pimenta, salsa desidratada).

Coloque o molho de tomate.

Adicione aos poucos a maionese (umas 3 colheres (sopa)) até ficar uma mistura homogênea.

Adicione um pouco de água, quando começar a ferver, misture bem e desligue.

Coloque por cima dos rolinhos, queijo ralado a vontade.

Pode levar ao forno até gratinar ou no microondas.

A quantidade de porções depende da quantidade de patê feito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/25698-canelone-com-pate-de-anchova-super-facil-e-rapido.html>