

# CANELONE DE RICOTA

## INGREDIENTES

300 g ricota light ou tradicional com sal

200 g requeijão light ou tradicional

150 g queijo mussarela light ou tradicional

molho de tomate pronto ( molho para pizza, molho temperado)

1 pacote de massa para lasanha ou canelone pré cozida

molho de pimenta

cebolinha verde

queijo ralado (opcional)

## MODO DE PREPARO

Amasse com garfo a ricota para que ela fique esfarelada.

Depois disto, acrescente o requeijão até formar uma pasta cremosa e coloque uma pitada de pimenta.

Coloque a cebolinha cortada bem fininha, misture e reserve.

Recheie a massa de lasanha ou de canelone, enrole e corte em rodelas na grossura de dois dedos.

Em um refratário, faça uma cama com uma parte do molho de tomate, coloque os canelones prontos sobre este molho e, após encher a travessa, espalhe o restante do molho de tomate por cima dos canelones.

Cubra com as fatias de queijo mussarela e leve ao forno até derreter o queijo.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25937-canelone-de-ricota.html>