FALSO CANELONE

INGREDIENTES

1 peito de frango sem osso

500 g de queijo

500 g de presunto

1 copo de requeijão

1 lata de molho de tomate pronto

1/2 lata de milho verde

1 lata de creme de leite

queijo ralado

sal

pimenta

alho

cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em fogo baixo.

Corte o frango em tiras e tempere com sal, pimenta, um dente de alho espremido, cheiro-verde e reserve.

Bata no liquidificador o milho junto com o creme de leite e reserve.

Monte os canelones em uma mesa.

Primeiro coloque uma fatia de presunto, depois uma fatia de queijo e uma tira de frango (o frango cru mesmo).

Enrole esta tira de frango no queijo e presunto e coloque o rolinho em um refratário de vidro.

Em seguida, jogue o molho pronto, o creme de milho e o requeijão por cima de todos os enrolados no refratário.

Polvilhe o queijo ralado por cima e coloque no forno preaquecido a 250° C.

Deixe assar por 40 minutos, ou até o molho borbulhar e derreter o queijo ralado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27243-falso-canelone.html