

CANELONE INVERTIDO SEM MASSA

INGREDIENTES

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: 1 lata de massa de tomate

temperos a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 500 ml leite

3 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher cheia de margarina/manteiga

3 dentes de alho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Fatie o frango em filés.

Tempere o frango e deixe marinar por 30 minutos.

Rendimento aproximado é de 15 filés de frango.

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Pique a cebola, o alho e o tomate e refogue.

Depois de refogado coloque a massa de tomate (não adicione água).

Deixe ferver por 5 minutos.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue o frango e enrole no presunto e no queijo.

Coloque em uma travessa e cubra com o molho vermelho.

Tampe com papel laminado e leve ao forno preaquecido por 40 minutos.

Faltando 10 minutos faça o molho branco.

Refogue o alho com a margarina/manteiga, coloque o trigo e vá despejando o leite devagar.

Coloque uma pitada de sal e não pare de mexer.

Retire o frango do forno e retire o papel laminado.

Despeje o molho branco, coloque queijo e orégano por cima.

Leve ao forno por mais 30 minutos, retire e deixe descansar por mais 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28562-canelone-invertido-sem-massa.html>