CANELONE AO CREME DE PALMITO DA ABIMAPI

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem:20 unidades de massa fresca para canelone, cozida al dente

1 receita de molho branco

1 receita de recheio de palmito

1 receita de molho de tomates

Cheiro-verde a gosto para molho de tomates

Parmesão ralado para polvilhar, a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1 colher das de sobremesa de manteiga sem sal

1 colher das de sopa de farinha de trigo

300 ml de leite frio

100 g de creme de leite UHT light

20 g de queijo parmesão

Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

RECHEIO DE PALMITO:

Recheio de palmito:3 colheres das de sopa de azeite

1 colher das de café de alho amassado ou bem picado

1/2 xícara das de chá de cebola bem picada

3 tomates sem pele e sem sementes, picados em cubos bem pequenos

300 g de palmito, bem picado (1 vidro grande, tipo juçara ou pupunha)

1 sachê de caldo de legumes em pó 0% de gordura

150 ml de água quente

50 g de farinha de trigo peneirada (aproximadamente 3 colheres das de sopa cheias)

150 ml de molho branco (receita acima)

150 g de requeijão cremoso de consistência firme

Sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada ralada a gosto

1/2 xícara das de chá de salsinha fresca bem picada

MOLHO DE TOMATE PRÁTICO:

Molho de tomate prático:1 kg de tomates maduros cortado em cubos

1 cenoura média picada

1 colher das de sopa de azeite

2 dentes de alho

1 cebola média cortada em cubos

1 envelope de caldo de carne ou legumes 0% de gordura

1 folha de louro

4 raminhos de manjericão fresco

1 colher das de sobremesa de açúcar

Sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada ralada a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo, até obter um creme espesso, mexendo constantemente para não formar grumos.

Utilize na receita.

RECHEIO DE PALMITO:

Recheio de palmito:Refogue o alho e a cebola no azeite, junte os tomates, o palmito o caldo em pó, a água e cozinhe por 3 minutos.

Polvilhe a farinha de trigo em chuva, misture bem e cozinhe por mais 5 minutos.

Junte, a salsinha, o sal, a noz-moscada e pimenta ao seu gosto.

Prove os temperos, acrescentando mais se necessário.

Utilize na montagem.

MOLHO DE TOMATE PRÁTICO:

Molho de tomate prático:Bata todos os ingredientes no liquidificador, coe em peneira grossa e leve ao fogo médio, mexendo ocasionalmente, até obter um molho encorpado, mas não muito espesso.

Acrescente o cheiro-verde e utilize na montagem.

MONTAGEM:

Montagem:Espalhe as massas para canelone sobre uma bancada, besunte-as com o molho branco, espalhe o recheio de palmito apertando bem e enrole.

Coloque os canelones em uma forma refratária untada com manteiga.

Cubra com o molho de tomates e finalize com o queijo ralado.

Leve ao forno para gratinar e sirva a seguir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28952-canelone-ao-creme-de-palmito-da-abimapi.html