

CANELONE DE PRESUNTO E MUSSARELA À BOLONHESA

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa para rechear canelone santa amália
- 20 fatias de presunto
- 24 fatias de mussarela
- 300 g de carne moída
- 1 lata pequena extrato de tomate
- 1 colher de sopa de corante vermelho
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 1/2 xícara de cebolinha picada
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 sachê de sazón
- 1 colher de sopa de orégano

MODO DE PREPARO

Frite a cebola, o alho e o tablete de caldo de carne.

Coloque a carne moída e deixe fritar bem.

Misture o corante, o sachê de sazón e depois misture o molho.

Deixe ferver mais um pouco e reserve.

Em uma panela grande ferva 2 litros de água e coloque a massa para cozinhar.

Mexa por 2 minutos com o garfo, delicadamente para não danificar a massa, quando chegar ao ponto de ficar 'al dente' jogue a no escorredor e deixe esfriar um pouco.

Faça rolinhos com o presunto e a mussarela (importante que a mussarela fique do lado de fora).

Coloque um a um em cada canelone, até preencher todos.

Pegue o molho e jogue um pouco no refratário.

Coloque os canelones enfileirados e jogue o restante do molho.

Pegue a sobras do presunto e coloque por cima.

Jogue mais um pouco de molho, coloque o restante da mussarela por cima e salpique o orégano.

Decore com a cebolinha picada.

Sirva com arroz branco.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29370-canelone-de-presunto-e-mussarela-a-bolonhesa.html>