

CANELONE DE PANELA

INGREDIENTES

8 massas para pastel ou lasanha

2 tomates picados

1 cebola média picada

2 dentes de alho picados

1/2 pimentão picado

1/2 xícara de extrato de tomate

1/2 xícara de água

1 pitada de manjeriço

sal e tempero verde a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o recheio de sua preferência, por exemplo, carne moída, frango, queijo com orégano, espinafre com ricota etc.

Em uma frigideira ou panela com o fundo grande refogue em 2 colheres de óleo ou azeite o alho, cebola e pimentão até dourar.

Acrescente o tomate picado e deixe refogando até ficar macio.

Adicione o extrato, água, manjeriço, sal e tempero verde.

Deixe ferver e diminua o fogo.

O segredo é o molho ficar bem ralo pois com o cozimento do canelone engrossa.

Com o molho já pronto você prepara os canelones recheando e enrolando.

Como vai cozinhar na panela é necessário fechar as extremidades do canelone! Molhe com água as pontas e dobre, fazendo uma espécie de trouxinha (como mostra na foto).

Coloque os canelones na panela no fogo baixo, cozinhe por 10 minutos com a tampa da panela.

Se o molho não cobrir será necessário virar o canelone e cozinhar por mais 10 minutos.

De vez em quando dê uma mexida delicadamente com a espátula para não grudar no fundo da panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30945-canelone-de-panela.html>