CANELONE VERDE COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 rolo de massa de pastel (400 g)

5 folhas de couve

150 g de ricota

sal a gosto

tempere com ervas (orégano, manjericão, alecrim)

1 pitada de pimenta a gosto

Molho Branco

2 colheres de margarina

2 colheres de farinha de trigo

500 ml de leite

sal a gosto

1 cebola pequena cortada em cubos

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque a couve levemente cortada, a ricota cortada em cubos, acrescente as ervas, a pimenta e o sal a gosto

Abra a massa de pastel, passe a pasta verde (couve com ricota) e corte em tiras de 6 cm (três dedos), formando os canelones

Coloque em um refratário de aproximadamente 35 cm

Corte a cebola em cubos, em uma panela coloque a margarina e frite a cebola até dourar, acrescente o trigo e mexa, aos poucos coloque o leite

Mexa até o molho homogeneizar, espere o ponto e desligue

Sirva quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3117-canelone-verde-com-molho-branco.html