

CANELONE DE QUEIJO E PRESUNTO À MODA KUKALUCAS

INGREDIENTES

CANELONE:

Canelone: 10 unidades de massa pré-cozida para canelone

10 fatias queijo mussarela fatiada

10 fatias de presunto fatiado

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: 1/4 de xícara de azeite de oliva

1/2 de cebola ralada (ralo grosso)

1/4 de xícara de bacon em cubinhos

1/4 de xícara de calabresa em cubinhos

1 cubo de caldo de galinha

1/2 xícara de amido de milho

1 litro de leite

200 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

CANELONES:

Canelones: Abra as massas uma a uma, coloque sobre cada massa, uma fatia de queijo e uma fatia de presunto.

Enrole e corte ao meio, organize-os num refratário e reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Em uma panela grande, junte o azeite com a cebola e refogue um pouco.

Coloque o caldo de galinha, o bacon e a calabresa, refogue mais um pouco.

Junte o amido e mexa bem, formando uma farofinha.

Acrescente uma xícara de leite e misture até ter aspecto de um tutuzinho.

Coloque outra xícara de leite, misture bem e assim sucessivamente até obter o molho.

Junte o creme de leite e misture bem.

Cubra os canelones com o molho, salpique o queijo ralado e asse em forno preaquecido a 200°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31678-canelone-de-queijo-e-presunto-a-moda-kukalucas.html>