

CANELONE DE RICOTA AO MOLHO BRANCO À MODA KUKALUCAS

INGREDIENTES

CANELONE:

Canelone: 10 unidades massa pré cozida para canelone

300 g ricota fresca e esfarelada

1/2 xícara de tomates sem semente picados em cubinhos

1/2 xícara de salsa e cebolinha picada

1 xícara de cebola ralada (ralo grosso)

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Queijo ralado da sua preferência para salpicar

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1/4 xícara de azeite de oliva

1/2 xícara de cebola ralada (ralo grosso)

1/4 xícara de bacon em cubinhos

1/4 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: Prepare o recheio juntando em um recipiente a ricota, o tomate, a salsa com a cebolinha, a cebola ralada, sal e pimenta-do-reino a gosto, misture bem.

Abra as massas uma a uma, coloque o recheio e enrole os canelones.

Corte ao meio e organize-os em um 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 de milho formando uma farofinha, acrescente uma xícara de leite (vai ficar com aspecto de um tutuzinho).

Coloque outra xícara de leite e mexa bem.

Faça assim, sucessivamente, até obter a consistência de molho.

Acrescente o creme de leite e mexa bem.

Cubra os canelones com o molho e salpique o queijo ralado.

Asse em forno preaquecido a 200°C por 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31680-canelone-de-ricota-ao-molho-branco-a-moda-kukalucas.html>