

CANELONE DE FRANGO E PALMITO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 2 latas de molho de tomate

1 cebola picada

3 dentes de alho picados

3 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite a margarina, o alho e a cebola até dourar.

Acrescente o frango, o palmito, o cheiro-verde e refogue por 5 minutos.

No liquidificador, bata os ingredientes do molho até incorporar.

Espalhe o recheio nas massas e enrole como rocamboles.

Coloque em um refratário, cubra com o molho, polvilhe com o queijo e leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos.

Depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33221-canelone-de-frango-e-palmito.html>