

CANELONE DE RICOTA COM PEITO DE PERU

INGREDIENTES

massa para lasanha

1 molho de tomate

1 cebola

cheiro verde a gosto

1/2 copo de requeijão light

1 pacote de ricota temperada

cominho

páprica picante

orégano

1 colher de chá de molho shoyu

parmesão ralado (para o recheio e para gratinar)

alho

1 colher de sopa manteiga

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Esfarele com um garfo a ricota e misture com cheiro verde a gosto, parmesão ralado a gosto e o requeijão.

CANELONE:

Canelone:Pegue uma massa de lasanha, passe um pouco do molho de tomate,coloque o recheio de ricota , mais um pouco de molho em cima da ricota e enrole.

No final, despeje o molho de tomate e o queijo parmesão, e leve para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34831-canelone-de-ricota-com-peito-de-peru.html>