

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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