

CANELONE COM CREME DE ERVAS FINAS DA ABIMA

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 30 rolinhos ou folhas de massa para canelone cozidas al dente

100 g de queijo ralado ou a gosto

1 receita de creme de ervas

1 receita de Molho branco caseiro

CREME DE ERVAS:

Creme de ervas: 1 colher de sopa de azeite

1 dente de alho amassado

1/2 xícara de chá de cebola picada

1/2 xícara de chá de salsa fresca picada

1/2 xícara de chá de cebolinha fresca picada

1 colher de sopa de folhas de manjeriço picadas

1 colher de sopa de folhas de tomilho limão fresco

1 colher de café de ervas de Provence (secas)

1 colher de sobremesa de mostarda

400 g de ricota fresca passada por peneira

1 copo de requeijão cremoso

1/2 xícara de chá de molho branco caseiro ou industrializado

MOLHO BRANCO CASEIRO:

Molho branco caseiro: 2 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de farinha de trigo

500 ml de leite integral

200 ml de creme de leite UHT

Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE ERVAS:

Creme de ervas: Refogue o alho e a cebola no azeite. Desligue o fogo e junte todas as ervas, temperando a gosto.

Misture os ingredientes restantes e prove os temperos, corrigindo se necessário.

MOLHO BRANCO CASEIRO:

Molho branco caseiro: Bata com auxílio de um mixer ou liquidificador todos os ingredientes. Leve ao fogo para cozinhar, mexendo constantemente para não formar grumos. Utilize na montagem dos canelones.

MONTAGEM:

Montagem: Espalhe as folhas de canelones sobre uma bancada, coloque uma porção do creme de ervas e enrole como rocambole. Forre o fundo de uma forma refratária com um pouco do molho branco caseiro e coloque os rolinhos de canelone e. Cubra com o molho branco caseiro e queijo ralado. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C para gratinar. Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36783-canelone-com-creme-de-ervas-finas-da-abima.html>