

CANELONE DE FRANGO E QUEIJO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 2 colheres de farinha de trigo
3 xícaras de chá de leite ou quantidade desejada
1 colher de sopa de margarina ou manteiga
cebola ralada
1 tablete de caldo de galinha
1 colher de queijo ralado parmesão

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Junte a cebola e o caldo de galinha na manteiga ou margarina.
Deixe o caldo de galinha derreter.
Junte a farinha de trigo e frite.
Junte o leite e mexa até ficar um creme.
Junte o queijo desligue e reserve.

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Misture o molho de tomate pronto de sua preferência com água e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Sobre a massa para pastel coloque uma fatia de mussarela, presunto, cheddar e um pouco do frango.
Salpique manjerição em cima do frango e enrole.
Repita com todas as massas.
Em uma travessa coloque o molho de tomate e os canelones.
Cubra com o molho branco, salpique o queijo parmesão ralado e manjerição.
Leve ao forno por cerca de 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36942-canelone-de-frango-e-queijo.html>