

CANELONE AO MOLHO DE MOSTARDA DA ABIMA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 8 xícaras de chá de peito de frango temperado, cozido e desfiado

1/2 xícara de chá de cheiro verde

250 g creme de leite fresco ou UHT

100 g mussarela ralada

100 g de queijo emental ralado ou queijo prato

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

5 colheres de sopa de molho de tomate caseiro ou industrializado

MOLHO DE MOSTARDA:

Molho de mostarda: 1 colher de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de cebola cortada em cubos pequenos

1/2 xícara de chá de damasco em cubinhos

350 ml de caldo do cozimento do frango ou 1 envelope de caldo industrializado em pó

2 colheres de sopa de molho de soja

100 g de mostarda com pimenta-do-reino verde ou comum ou a gosto

500 ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misture bem todos os ingredientes e utilize.

MOLHO DE MOSTARDA:

Molho de mostarda: Refogue a cebola na manteiga até ficar transparente. Adicione o damasco, o molho de soja e o caldo de frango. Deixe reduzir um pouco. À parte, misture bem o creme de leite com a mostarda e incorpore ao molho aos poucos, misturando bem para não talhar. Deixe aquecer em fogo baixo, tomando o cuidado de não deixar ferver.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma porção de recheio em cada folha de massa e enrole.

Coloque uma porção de molho em uma forma refratária, coloque os canelones recheados, cubra com o molho,

polvilhe com queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37264-canelone-ao-molho-de-mostarda-da-abima.html>