

# CANELONE COM REQUEIJÃO

## INGREDIENTES

1 pacote de massa de pastel fresca  
200 g de queijo mussarela  
200 g de presunto  
250 g de requeijão  
100 g de azeitona  
2 dentes alho  
2 colheres de sopa de azeite  
1/2 cebola ralada  
200 g de molho de tomate pronto  
sazon a gosto  
orégano a gosto  
queijo ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Pegue a massa fresca e coloque uma fatia de presunto e uma fatia de queijo.  
Espalhe uma colher de sopa de requeijão e pique azeitonas por cima.  
Enrole a massa e coloque no refratário untado com margarina.  
Repita todo o processo um por um.  
Pegue a cebola, o alho e refogue em uma panela com azeite.  
Misture o molho pronto e o sazón.  
Jogue o molho em cima dos canelones, salpique queijo ralado e orégano.  
Leve ao forno médio por 20 a 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38782-canelone-com-requeijao.html>