

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

sazón 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>