

CANELONE DE BATATA DOCE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 500 g de batata doce

200 g de ricota

sal

pimenta

manjeriço

pimenta moída na hora

queijo parmesão

MOLHO:

Molho: 1 copo de leite (250 ml)

1 colher de sopa cheia de manteiga

2 colheres de sopa de farinha de trigo

sal

pimenta-do-reino

noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhar as batatas e amassar. Misturar junto com a ricota.

Acrescentar, sal, pimenta e manjeriço.

Preencher os canelones e reserve.

MOLHO:

Molho: Em fogo baixo, derreta a manteiga e aos poucos misture a farinha de trigo, deixando formar um creme levemente dourado.

A seguir coloque o leite também aos poucos e mexa até engrossar.

Acrescente os temperos e bote o molho por cima dos canelones que estavam reservados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39954-canelone-de-batata-doce.html>