

CANELONE COM MOLHO E CREME DE MILHO

INGREDIENTES

Massa de lasanha pré cozida

400 g de queijo mussarela

400 g de presunto

1 lata de milho verde

1 lata de creme de leite

massa de tomate

Água

caldo de bacon ou do seu gosto

Cebola

Alho

Queijo ralado

Cheiro verde

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue o alho e a cebola, em seguida adicione a massa de tomate, o caldo, a água (lembrando que tem que ser bastante molho, pois ele vai cozinar a massa no forno) e o cheiro verde até que ferva.

No liquidificador bata o milho e o creme de leite.

Enrole a massa de lasanha com fatias de queijo, presunto e coloque em um refratário mantendo distância entre eles. Em seguida coloque o molho de tomate e por cima o creme de milho finalizando com queijo ralado.

Leve ao forno por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40417-canelone-com-molho-e-creme-de-milho.html>