

# CANELONE AO MOLHO BRANCO COM ALCACHOFRA E AZEITONAS PRETAS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 pacote de canelone cru

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de azeitonas pretas sem caroço

1 lata de corações de alcachofra escorridos

1 pote de 200 g de queijo cottage (pode usar ricota também)

350 g de frango já refogado com alho, manteiga e pimenta preta

100 g de pesto

### MOLHO:

Molho: 700ml de leite

120 g de bacon em cubinhos

250 g de queijo mussarela ralada

1 cebola média picadinha

2 colheres de sopa cheias de manteiga

1 colher de sopa de amido de milho

sal e pimenta preta moída a gosto

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Com a ajuda de um mixer ou processador de alimentos (não use liquidificador), triture todos os ingredientes do recheio. Cuidado para não deixar muito fininho, bata na velocidade média por um curto espaço de tempo. Logo após, procure um refratário próprio para forno e espalhe um pouco de azeite de oliva no fundo. É aí que você começa a rechear cada canelone com a ajuda de um garfinho de sobremesa, ou uma colherzinha de café. À medida que vão ficando cheios, vá colocando um ao lado do outro na forma, até preencher todos os espaços.

### MOLHO:

Molho: Comece fritando o bacon separadamente e reserve. Em outra frigideira, derreta a manteiga e frite bem a cebola, até ficar bem douradinha. Dissolva o amido no leite e vá derramando na cebola frita aos poucos, mexendo sempre e em fogo médio. Adicione 150 g do queijo à mistura, mexa bem e coloque o bacon totalmente escorrido.

Complete com sal e a pimenta preta, de preferência moída na hora. Se ficar muito grosso, acrescente mais leite e se muito líquido, mais amido de milho e está pronto. Derrame esse molho em cima dos canelones e salpique o restante do queijo por cima. Leve ao forno médio (200ºC) por 30 minutos e saboreie esse delicioso prato que serve em torno de 6 pessoas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41199-canelone-ao-molho-branco-com-alcachofra-e-azeitonas-pretas.html>