

CANELONE CASEIRO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1/2 lata de massa de tomate

2 dentes de alho picado

1/2 cebola média picada

1 colher de sopa de margarina

1/2 xícara de chá de leite

2 colheres de sopa de azeite ou óleo

sal, salsinha, cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

CANELONE:

Canelone: Abra a massa de pastel e corte-as no tamanho do presunto ou da mussarela.

Depois de cortada acrescente uma fatia de presunto e uma de mussarela enrole-os e coloque na assadeira untada e reservada, repita o processo com toda a massa.

Depois de colocar toda a assadeira acrescente duas latas de creme sem soro e espalhe sobre os rolinhos.

MOLHO:

Molho: Em uma panela aqueça o azeite ou o óleo e adicione os dentes de alho picados e a cebola e a margarina, deixem dar uma leve dourada para não queimar.

Acrescente a massa de tomate e o leite para tirar um pouco a acidez da massa, adicione o sal ou temperos a gosto.

Despeje o molho quente sobre os canelones.

Leve ao forno preaquecido (180°C) por meia hora e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42305-canelone-caseiro.html>