

# CANELONE FÁCIL

## INGREDIENTES

10 retângulos de massa de pastel, compro o rolo e corto o retângulo, mas pode usar o disco redondo, se preferir

10 fatias de presunto

10 fatias de mussarela

01 lata de molho de tomate de sua preferência

Leite, quantidade necessária para cobrir os canelones

Queijo ralado e orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Enrole cada pedaço da massa com uma fatia de queijo e outra de presunto.

Arrume os canelones em um refratário untado com óleo ou azeite (muito mais saboroso).

Cubra com o leite e deixe reservado por 30 minutos.

Em uma vasilha derrame o leite dos canelones e misture com o molho de tomate, cuidando para que fique bem agregado.

Cubra os canelones com essa mistura, polvilhe queijo ralado e orégano.

Leve ao forno pré aquecido por aproximadamente 40 minutos.

Sirva bem quente acompanhado de uma salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43144-canelone-facil.html>