

CANELONE ROMEU E JULIETA DA ABIMA

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 20 rolinhos ou folhas de massa para canelone cozidas al dente

400 g de requeijão de bisnaga de consistência firme

500 g de goiabada macia cortada em palitos no tamanho da massa

300 ml de molho bechamel ralo ou requeijão

100 g de queijo tipo parmesão fresco ralado

MOLHO BECHAMEL RALO:

Molho bechamel ralo: 500 ml de leite integral

1 colher de chá de amido de milho

1 colher de chá de farinha de trigo

2 colheres de chá de manteiga

1 colher de sopa de queijo ralado

Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Recheie os rolinhos com uma tira de goiabada e em seguida complete com requeijão.

Coloque os rolinhos prontos em uma forma, cubra com o molho bechamel, polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno para aquecer.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43151-canelone-romeu-e-julieta-da-abima.html>