CANELONE DE PRESUNTO DE PERU

INGREDIENTES

12 fatias de presunto de peru

6 fatias de queijo mussarela ou prato

12 tirinhas de peito de frango temperado a gosto

1 sachê de molho de tomate

1 caixinha de creme de leite

1 lata de milho verde

requeijão

salsinha

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em um tabuleiro coloque metade do sachê do molho de tomate, espalhe e reserve.

Comece a montar os canelones da seguinte forma: uma fatia de presunto de peru por cima metade da fatia do queijo mussarela ou prato e uma tirinha do filé de frango temperado, enrole igual um rocambole e coloque no tabuleiro.

Monte todos os canelones, coloque-os no tabuleiro.

Por cima dos canelones jogue a outra metade do sachê do molho de tomate, reserve.

Bata no liquidificador a lata de milho verde com o creme de leite.

Coe e jogue essa mistura em cima dos canelones.

Coloque pedacinhos de requeijão por cima, salsinha picadinha e por último o queijo parmesão ralado.

Leve ao forno por 30 minutos.

Sirva com macarrão ao alho e óleo e salada crua.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45140-canelone-de-presunto-de-peru.html