

# CANELONE DE FRANGO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 500 g de peito de frango desfiado

1 lata de creme de leite

1 pacote de sopa de cebola

1 copo de requeijão

Tempero a gosto

### MOLHO BRANCO:

Molho branco: 3 colheres de sopa de manteiga

1/2 cebola ralada

1 copo tipo americano de leite integral

2 colheres de chá de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Cubra uma assadeira com parte do molho branco.

Preencha os canelons com o frango e faça uma camada única com 1cm de distância entre cada um.

Jogue o restante do molho branco e depois uma camada de molho de tomate. Finalize com o queijo ralado.

Feche a assadeira com o papel alumínio e leve ao forno por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45673-canelone-de-frango.html>