CANELONE NATALINO

INGREDIENTES

400 g de massa para canelone ou lasanha

300 g de ricota fresca peneirada e amassada

1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado

1 xícara (chá) de uva passa clara

100 ml de creme de leite

queijo parmesão ralado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe as uvas passas de molho em água morna por no mínimo 10 minutos.

Cozinhe a massa para lasanha ou canelone “al-dente”, escorra o líquido e reserve.

Tempere a ricota com sal, acrescente o queijo mussarela e o creme de leite, misturando bem.

Seque a massa já cozida e recheie com queijo mussarela e as uvas passas.

Enrole os canelones e reserve.

Para o molho branco derreta a manteiga e vá acrescentando a farinha de trigo até engrossar. Retire do fogo, acrescente o leite, o sal, a noz moscada, misturando bem e retorne a mistura ao fogo, mexendo sempre até engrossar e acrescente o requeijão e o creme de leite fresco.

Em um refratário, coloque parte do molho branco, distribua os canelones por cima e regue com o restante do molho.

Espalhe queijo parmesão ralado sobre a massa e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45899-canelone-natalino.html