

CANELONE DE ACELGA COM FRIOS

INGREDIENTES

- 10 folhas médias de acelga
- 10 fatias de peito de peru ou presunto
- 10 fatias de mussarela
- 1 tomate

MODO DE PREPARO

Lave cuidadosamente as folhas de acelga e o tomate e coloque-os de molho em 2 litros de água com 2 colheres de sopa de água sanitária (que possa ser utilizada para higienização de alimentos) por 15 minutos.

Depois enxague tudo, pegue as folhas de acelga e faça um corte em V no "talo" retirando-o quase por completo. Corte o tomate, retire a semente e corte finas fatias.

Coloque água em uma panela grande, leve ao fogo até que levante fervura.

Coloque uma folha de acelga de cada vez na água quente e deixe de 10 a 15 segundos.

Retire as folhas e deixe escorrer bem.

Abra as folhas com muito cuidado para não rasgá-las e coloque uma fatia de peito de peru, uma fatia de mussarela e fatias de tomate.

Enrole e coloque em um refratário.

Leve à geladeira e sirva com molho rosé.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46192-canelone-de-acelga-com-frios.html>