CANELONE DE FRANGO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frando desfiado

1 cebola

1 tomate

óleo

molho de tomate

3 colheres de milho verde

requeijão puro

tempero a gosto

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:óleo

1/2 cebola

orégano

1 pitada de açúcar

tempero a gosto

1 molho de tomate

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma panela grande coloque água em quantidade abundante, coloque uma colher de sal e adicione a massa somente quando a água estiver em ebulição.

Deixar cozinhar por 4 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Coloque em uma panela um fio de óleo, 1 cebola picada, o molho de tomate, peito de frango, milho verde, tomate picado, tempero e o requeijão.

O molho tem que fica cremoso, não pode fica seco.

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:Em uma panela coloque óleo, cebola, molho de tomate, 1 pitada de açúcar e orégano, tempere a

gosto.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque um pouco de molho de tomate em um travessa e coloque os canelones já com o recheio.

Coloque a mussarela por cima deles, tampe-os totalmente com o resto do molho de tomate e a mussarela.

Tampe a forma com um papel alumínio e leve ao forno por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46692-canelone-de-frango-com-catupiry.html