

CANELONE DE ESPINAFRE COM RICOTA E NOZES

INGREDIENTES

CANELONE:

Canelone: 400 g de ricota de búfala

400 g de espinafre picado

1 copo de leite

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

100 g de nozes picadas

1 pacote de massa para canelone

Queijo parmesão ralado na hora

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: 1/2 cebola picada

1/2 alho picado

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 lata de tomate sem pele

1/2 lata de água

2 colheres de sopa de catchup

sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

CANELONE:

Canelone: Coloque em um recipiente a ricota e o leite, amassando até desmanchar.

Adicione o espinafre picado e mexa até ficar uma mistura homogênea.

Adicione o sal e a pimenta do reino e misture. Por último misture as nozes.

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: Refogue a cebola e o alho no azeite.

Junte o molho de tomate, a água e os temperos a gosto e deixe ferver em fogo médio.

MONTAGEM:

Montagem: Preaqueça o forno em temperatura média.

Em um pirex, espalhe azeite de oliva, recheie a massa de canelloni, um por um, e coloque um ao lado do outro até preencher o pirex inteiro.

Espalhe o molho de tomate por cima, cobrindo toda a massa, e deixando escorrer pelo lados e pelo meio dos canelones.

Salpique o queijo parmesão ralado por cima.

Cubra o pirex com papel alumínio e faça uns furinhos.

Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos (ou de acordo com a orientação na embalagem do canelone).

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46987-canelone-de-espinafre-com-ricota-e-nozes.html>