CANELONE DE FRANGO AO CREME DE MILHO

INGREDIENTES

1 peto de frango

1 extrato de tomate sabor pizza

1 massa de tomate

700 g de apresuntado ou presunto

600 g de queijo fatiado

1 creme de leite

2 latas de milho

4 cubo sabor bacon

1 litro de leite

5 tomates cereja (opcional)

1 sachê de orégano

1 cebola pirado bem fininho (tipo cubo)

1 pimentão picado bem fininho

4 dentes de alho picado

2 colheres de azeite

1 colher de sopa de açúcar

2 copos de aguá

4 colheres de requeijão cremoso

5 fatias de queijo cheddar (opcional)

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:Coloque em uma panela 2 colheres azeite, alho, cebola e o pimentão e deixe dourar.

Coloque o extrato de tomate e molho de tomate na panela juntamente com 2 caldos sabor bacon.

Misture bastante acrescente uma colher de açúcar para quebrar a acidez, coloque também 2 copos de água.

Mexa o molho até dar uma suave encorpada e deixe descansar.

CREME DE MILHO:

Creme de milho:No liquidificador coloque as duas latas de milho o creme de leite e as 4 colheres de requeijão cremoso bata até misturar todo o conteúdo.

Acrescente ao creme os dois cubos de caldo sabor bacon e 2 fatias de queijo e continue batendo no liquidificador até ficar um creme bem leve.

Leve à geladeira e deixe descansando.

Em um refratário alto de grande profundidade coloque os canelones de frango em melhor ordem como tinha descrito antes.

Coloque o molho vermelho ate cobrir todo o canelone.

Leve ao forno deixe por 35 a 40 minutos.

Esse tempo vai servir para cozinhar o frango e temperá-lo.

Após esse tempo tire o refratário e coloque por cima do molho vermelho o creme de milho que está na geladeira até cobrir todo molho vermelho.

em cima do creme de milho você vai colocar as fatias de queijo e queijo cheddar.

Não esqueça de finalizar jogando orégano por todo o queijo.

Coloque o prato dentro do forno novamente e deixe por 20 minutos, isso vai ser o tempo suficiente para gratinar o queijo.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47034-canelone-de-frango-ao-creme-de-milho.html