

CANELONE DE PEITO DE PERU AO MOLHO BRANCO DO LUIZ

INGREDIENTES

1 pacote de massa p/ lasanha de 500g obs. inteira
500 g de mussarela fatiada
500 g de peito de peru fatiado
2 copos de requeijão de boa qualidade
100 g de provolone ralado
100 g de queijo ralado
800 ml de leite
noz-moscada
pimenta-do-reino
sal
3 dentes de alho
1 cebola pequena
azeite

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Pique o alho e a cebola e refogue no azeite.

Acrescente o leite, o requeijão e o provolone, mexa até dissolver tudo.

Coloque a noz-moscada e a pimenta-do-reino a gosto.

Sal só se for necessário.

Coloque por cima da massa no refratário em seguida com um garfo, levante um pouco os canelones para que o molho entre por baixo.

Coloque o queijo ralado por cima e leve ao forno por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48391-canelone-de-peito-de-peru-ao-molho-branco-do-luiz.html>