

CANELONE DIFERENTE RECHEADO COM CABELO DE ANJO

INGREDIENTES

- 1/2 pacote macarrão cabelo de anjo
- 200 g mussarela fatiada
- 300 g presunto fatiado
- 1 cebola média bem picadinha
- 2 colheres sopa farinha de trigo
- 1 colher sopa manteiga
- 1 colher óleo de milho
- 3 copos de leite integral
- Sal a gosto
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de noz-moscada
- Orégano a gosto
- 1 pacote de molho pronto 4 queijos

MODO DE PREPARO

MONTAR:

Montar: Sobre fatias de presunto e queijo sobrepostas, enrole uma porção de mais ou menos 2 colheres de macarrão, fazendo um rolinho tipo canelone.

Repita o processo até forrar um refratário. Se desejar, os rolos podem ser cortados ao meio para acomodar melhor no pirex.

Cubra com o molho branco e orégano

Leve para gratinar e pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48580-canelone-diferente-recheado-com-cabelo-de-anjo.html>