

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.

Reita 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>