CANELONE INVERTIDO DE PÃO INTEGRAL

INGREDIENTES

CANELONE:

Canelone:6 fatias de pão integral

6 fatias de presunto (fatia grossa)

6 fatias de mussarela (fatia grossa)

Requeijão e orégano a gosto

PARA O MOLHO:

Para o molho:1/2 cebola picada pequena

2 dentes de alho socados

1 pacote de molho de tomate pronto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

CANELONE:

Canelone:Torrar os pães com manteiga, cortar os pães no sentido vertical em fatias de 1 cm (ou um dedo), se gostar bastante de requeijão passe no pão antes de fatiar. Reserve.

Sobre uma superficie lisa coloque uma fatia de presunto e em cima

uma fatia de mussarela. Coloque algumas fatias do pão um pouco de orégano e enrole o presunto e o queijo em volta do pão.

Dica: para ficar bem fechado passe um pouco de requeijão na beirada do queijo assim quando enrolar ficará bem fechado. Monte os rolinhos um ao lado do outro em uma travessa funda pois o queijo vai escorrer e ainda tem o molho.

PARA O MOLHO:

Para o molho:Refoge o alho e a cebola, coloque o molho de tomate pronto um pouco de sal,um pouco de pimenta calabresa ou paprica picante (para que gosta de pimenta)1/4 de xícara de água e deixe ferver.

Jogue o molho em cima dos canelones um pouco de queijo ralado por cima e leve ao forno preaquecido por 8 minutos ou até o queijo ralado gratinar.

Sirva com salada de alface americana e rúcula.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48760-canelone-invertido-de-pao-integral.html