CANELONE DE MICRO-ONDAS EM 10 MINUTOS (DIVERSOS RECHEIOS)

INGREDIENTES

1 pacote de massa para lasanha/canelone

200 g de queijo mussarela

200 g de presunto e/ou peito de peru/frango desfiado

1/2 cebola ralada

1 e 1/2 alho picadinho

1 e 1/2 colher de margarina

1 colher de azeite de oliva

sal a gosto

orégano a gosto

1 caixa de creme de leite

1/2 xícara de leite com uma colher de maisena para engrossar o molho

1 e 1/2 colher de requeijão

Queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena coloque o azeite, a manteiga, a cebola e deixe dourar.

Acrescente em seguida o alho, logo coloque o creme de leite, o requeijão, o sal o orégano e em seguida o leite com a maisena dissolvida para engrossar o molho.

Deixe ferver e desligue o fogo.

Reserve.

Em um pirex de tamanho médio que caiba em seu micro-ondas despeje um pouquinho do molho no fundo, monte o canelone.

Pegue a massa corte ao meio, nas metades enrole o queijo e o presunto e enfileire no pirex, não coloque um em cima do outro, apenas ao lado.

Distribua o molho sobre os canelones, polvilhe o queijo ralado e leve ao micro-ondas por no máximo 5 minutos e está pronta para servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52999-canelone-de-micro-ondas-em-10-minutos-diversos-recheios.html