

CANELONE ESPECIAL

INGREDIENTES

500 g de presunto (fatiado)
500 g de mussarela (fatiada)
1 pacote de macarrão (cabelinho de anjo)
300 g de carne moída
1 lata de creme de leite
1 litro de leite
4 colheres de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Pegue primeiro o presunto, a mussarela por cima do presunto.
Junte um pouco de macarrão(cozido) coloque dentro e enrole.
Monte no pirex os rolos feitos.
Por cima coloque o molho vermelho feito com a carne (tempero a gosto).
Depois faça o molho branco, coloque por cima do molho vermelho.
Coloque por cima queijo ralado e leve-o ao forno para gratinar (faça o molho vermelho encorpado).
Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53439-canelone-especial.html>