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