

CANELONE TRÊS QUEIJOS

INGREDIENTES

4 colheres de sopa de manteiga
5 colheres de sopa de óleo
1 colher de chá de água
1 caixa de polpa de tomate peneirada
500 g de lasanha fresca cozida
500 g de mussarela em fatias
500 g de queijo prato em fatias
500 g de carne bovina moída
2 envelopes de tempero pronto para massas
100 g de queijo ralado
2 cebolas médias picadas
2 dentes de alho amassados
sal e pimenta, a gosto
1 folha de louro

MODO DE PREPARO

Sobre cada folha de massa, colocar metade de uma fatia de mussarela, e uma fatia de queijo prato, ambas cortadas no sentido do comprimento.

Polvilhar queijo ralado e enrolar. Faça isso com todas as folhas.

Coloque os canelones prontos em um refratário untado e reserve.

Derreter a manteiga e fritar a cebola e o alho até que dourem.

Juntar a polpa, o louro, o sal, a pimenta, um envelope de tempero pronto e a água.

Cozinhar em fogo brando até encorpar.

Aquecer o óleo e fritar a carne temperada com o outro envelope de tempero pronto, sal e pimenta a gosto.

Juntar o molho e deixar ferver.

Regar os canelones, polvilhar queijo ralado e levar ao forno quente por cerca de 15 minutos para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53690-canelone-tres-queijos.html>