CANELONE DE RICOTA, FRANGO E ESPINAFRE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:750 g de ricota

1 maço de espinafre

1/2 kg de peito de frango sem osso

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 colheres (sopa) de salsinha picada

sal

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180ºC.

Para fazer o recheio, cozinhe o frango e o espinafre separadamente em água, óleo e sal, depois de pronto,deixe esfriar, esprema o espinafre para retirar bem a água e passe o frango e o espinafre e a ricota pelo processador separadamente, misture tudo, reserve.

Espalhe 1/3 do molho branco em um refratário untado.

Coloque a folha de pastel em uma superfície plana, coloque um pouco do recheio e enrole, formando um canelone. Coloque-o no refratário com a emenda virada para baixo. Repita o processo com as demais folhas.

Cubra o restante do molho branco sobre os canelones, salpique com o parmesão e salsinha e leve ao forno por 25 a 30 minutos ou até que esteja bem aquecido e a massa cozida.

Usei uma massa de pastel já pronta vendida em supermercados

Adicionei azeite para temperar a ricota, o espinafre e o frango para dar mais gosto – assim o recheio ficou mais uniforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53826-canelone-de-ricota-frango-e-espinafre.html