

## Canelone de Queijo: Receita deliciosa!



### Ingredientes:

- 1 pote de ricota amassada
- 4 colheres (sopa) de queijo mussarela ralado
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto
- 5 folhas de manjericão picadas
- 10 massas pré-cozidas para lasanha
- 2 latas de molho de tomate pronto
- 1/2 xícara (chá) de leite desnatado
- Margarina para untar a gosto
- Folhas de manjericão para decorar a gosto

### Modo de Preparo:

- Misture todos os queijos, tempere com sal, pimenta, noz-moscada e manjericão e recheie as massas de lasanha, enrolando para que forme o canelone.
- Arrume em um refratário untado, despeje o molho de tomate, tempere o leite com uma pitada de sal e regue os canelones.

- Leve ao forno médio até borbulhar.
- Sirva decorado com folhas de manjeriço.



São Paulo, SP, 28 Fevereiro de 2017  
Mkmouse

<http://www.altoastral.com.br/receitas/canelone-3-queijos/?utm-source=guia-da-cozinh>

## Receita de canelone 3 queijos

Lirian Coelho • November 9, 2016



FOTO: Marcelo Breyne | PRODUÇÃO: Denise Costa e Cecília Salomão

**Tempo:** 1h

**Rendimento:** 10 porções

**Dificuldade:** fácil

## Ingredientes Canelone 3 queijos

- 1 ricota amassada
- 4 colheres (sopa) de queijo mussarela ralado
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada ralada a gosto
- 5 folhas de manjeriço picadas
- 10 massas pré-cozidas para lasanha
- 2 latas de molho de tomate pronto
- 1/2 xícara (chá) de leite desnatado
- Margarina para untar
- Folhas de manjeriço para decorar

## Modo de preparo

Em uma tigela, misture a ricota, o queijo mussarela e o queijo parmesão. Tempere com sal, pimenta, noz-moscada e o manjeriço. Recheie as massas de lasanha, enrolando para que forme o canelone. Arrume em um refratário untado e despeje o molho de tomate. Tempere o leite com uma pitada de sal e regue os canelones. Leve ao forno médio, preaquecido, até borbulhar. Retire e decore com folhas de manjeriço. Sirva em seguida.

Colaboradora: Ângela Cardoso



São Paulo, SP, 28 Fevereiro de 2017

Mkmouse