

Canelone de Salmão Defumado Recheado de Creme de Queijo

By [Sabor Perfeito](#)

Uma entradinha super fácil de preparar e muito saborosa.

Sem falar que é a cara do verão, bem refrescante, leve e pode ser um diferencial na sua refeição colocando no lugar de uma salada de folhas.



Canelone de Salmão Defumado Recheado de Creme de Queijo

Ingredientes:

Salmão defumado fatiado

200g de creamcheese

70g de ricota

Cebolinha picada

Modo de Preparo:

Misture o creamcheese com a ricota amassada e acrescente a cebolinha.

Se achar necessário coloque um pouco de sal.

Separe as tiras de salmão e comece a fazer os rolinhos, se estiver muito fino coloque duas tiras junto. Coloque um pouco do creme em uma extremidade do salmão e enrole.

<http://comsaborperfeito.com/canelone-de-salmaa-defumado-recheado-de-creme-de-queijo/>

São Paulo, SP, 31 Março de 2017

Mkmouse