



## Canelone vegetariano



**Rendimento**

16 porções



**Tempo de preparo**

01:05

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	3 xícaras (chá)	600 ml
Purê de batatas AJINOMOTO®	1 xícara e meia (chá)	150 g
Abobrinha (em tiras)	2 unidades pequenas	350 g
Sal	2 pitadas	0,8 g
Ricota (peneirada)	2 xícaras (chá)	200 g
Massa fresca para lasanha	32 unidades	50 kg
Molho de tomate AJINOMOTO®	2 xícaras (chá)	1,2 g
Queijo parmesão (ralado)	Meia xícara (chá)	400 g

## Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque a água e leve ao fogo alto até ferver. Junte o Purê de Batatas Ajinomoto® e mexa por 3 minutos, ou até ficar consistente. Retire do fogo e reserve.
2. Em um bowl grande, coloque a abobrinha, o sal, a ricota e o purê reservado. Misture até incorporar todos os ingredientes e reserve.
3. Em uma bancada limpa, abra a massa de lasanha e distribua o recheio, enrole em formato de canelone e disponha em uma GN. Repita o processo até acabar a massa e o recheio.
4. Regue com o Molho de Tomate Ajinomoto®, salpique com o queijo, cubra com papel-

alumínio e leve ao forno alto (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até aquecer. Retire o papel-alumínio e retorne ao forno por 10 minutos, ou até gratinar o queijo. Retire do forno e sirva em seguida.