



Canelone de atum



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:05

Ingredientes

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Tomate (picado, sem sementes)	1 kg	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	1 colher (chá)	5 g
Água	3 xícaras (chá)	600 ml

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g
Atum (em conserva drenado)	6 xícaras (chá)	780 g
Batata (cozida e espremida)	2 unidades médias	400 g
Leite	1 xícara e meia (chá)	300 ml

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Requeijão culinário	2 xícaras (chá)	400 g
Massa para canelone (pré-cozida)	20 unidades	500 g
Queijo parmesão (ralado)	Meia xícara (chá)	50 g

Modo de Preparo

- 1.** Faça o molho: em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o tomate e o Tempero SAZÓN® Profissional, e cozinhe por 5 minutos, ou até começar a desmanchar. Coloque a água, abaixe o fogo, e cozinhe, com a panela semitampada, por 20 minutos, ou até encorpar. Retire e reserve aquecido.
- 2.** Prepare o recheio: em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até suar. Coloque o HONDASHI® Profissional, o atum, a batata, o leite e o requeijão, e misture até incorporar todos os ingredientes. Retire do fogo e reserve.
- 3.** Em uma bancada limpa, abra a massa para canelone, distribua 3 colheres (sopa) do recheio, enrole e disponha em uma assadeira. Repita o processo com os ingredientes restantes.
- 4.** Regue com o molho de tomate reservado, salpique com o parmesão ralado e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até que o queijo esteja derretido e o interior aquecido. Retire do forno e sirva em seguida.