



Canelone Recheado com ricota temperada



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:45

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	3 xícaras (chá)	600 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	6 colheres (sopa)	60 g
Ricota amassada	3 xícaras e meia (chá)	500 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	Meia xícara (chá)	100 ml
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Tomilho (picado)	1 colher (sopa)	5 g
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 pitada	0,4 g
Pimenta-do-reino (moída)	Meia colher (chá)	1,5 g
Massa para canelone (pré-cozida)	1 pacote	500 g
Queijo parmesão (ralado)	Meia xícara (chá)	50 g

Modo de Preparo

- 1.** Em uma panela média, coloque 500 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver. Em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo cubra com plástico filme e reserve.
- 2.** Em um bowl médio coloque a ricota, o Azeite TERRANO™, a salsa, o tomilho, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e a pimenta, e misture.
- 3.** Distribua o recheio de ricota sobre as massas e enrole no formato de cilindros (canelones).
- 4.** Transfira os canelones recheados para uma GN ½, cubra com o molho branco reservado e polvilhe com o queijo parmesão.
- 5.** Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até dourar.
- 6.** Retire do forno e sirva em seguida.