

# CANELONE VERDE COM MOLHO BRANCO

## INGREDIENTES

1 rolo de massa de pastel (400 g)  
5 folhas de couve  
150 g de ricota  
sal a gosto  
tempere com ervas (orégano, manjeriçã, alecrim)  
1 pitada de pimenta a gosto  
Molho Branco  
2 colheres de margarina  
2 colheres de farinha de trigo  
500 ml de leite  
sal a gosto  
1 cebola pequena cortada em cubos

## MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque a couve levemente cortada, a ricota cortada em cubos, acrescente as ervas, a pimenta e o sal a gosto

Abra a massa de pastel, passe a pasta verde (couve com ricota) e corte em tiras de 6 cm (três dedos), formando os canelones

Coloque em um refratário de aproximadamente 35 cm

Corte a cebola em cubos, em uma panela coloque a margarina e frite a cebola até dourar, acrescente o trigo e mexa, aos poucos coloque o leite

Mexa até o molho homogeneizar, espere o ponto e desligue

Sirva quente

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3237-canelone-verde-com-molho-branco.html>