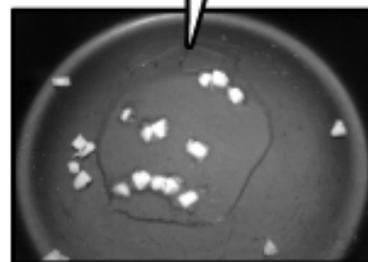
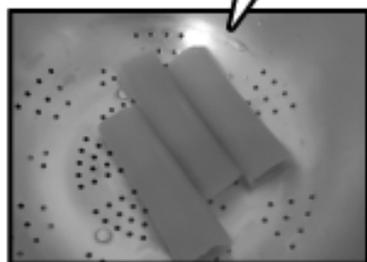


ESTA RECEITA FOI FEITA COM 1 CAIXA CONTENDO 18 CANELONES. COLOQUE-OS PARA COZINHAR POR 5 MIN EM ÁGUA FERVENTE. COLOQUE DE 3 A 4 NO MÁXIMO, PARA NÃO GRUDAR. ESCORRA.

COLOQUE-OS EM UM PANO DE PRATO LIMPO PARA SECAR. RESERVE.

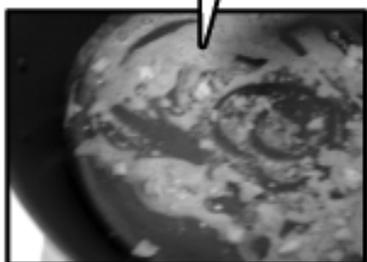
DOURE 1 DENTE DE ALHO EM 2 COLHERES DE AZEITE.



COLOQUE 2 COLHERES DE FAR. DE TRIGO E MEXA SEM PARAR POR 2 MIN.

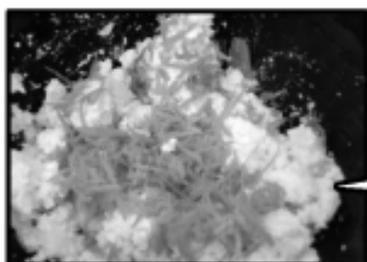
ACRESCENTE OS 2 COPOS DE LEITE E MEXA ATÉ DERRETER OS GRUMOS DA FARINHA.

COLOQUE AS 8 COLHERES DE RICOTA E CONTINUE MEXENDO.



ACRESCENTE O YOGURTE, O CREME DE LEITE E O MOLHO DE TOMATE. SÓ COLOQUE SAL NESTE MOMENTO, A SEU GOSTO. DEIXE FERVER POR 5 MIN.

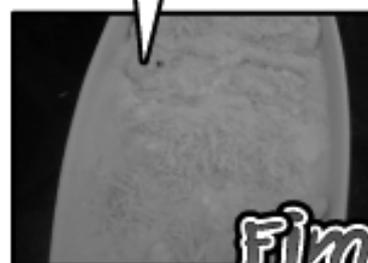
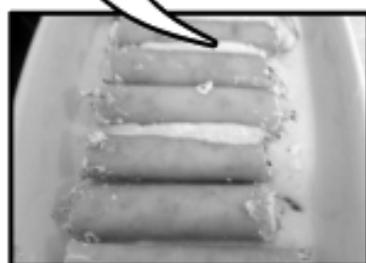
PARA O RECHEIO, TEMPERE A RICOTA COM TODOS OS INGREDIENTES CITADOS ACIMA (SE QUISER, ACRESCENTE OUTROS TEMPEROS DO SEU GOSTO).



COLOQUE UMA CONCHA BEM CHEIA DO MOLHO EM UM REFRATÁRIO.

RECHEIE OS CANELONES (COM AS MÃOS, POIS COM A COLHER ELES SE QUEBRAM). DISTRIBUA-OS NA FORMA.

CUBRA-OS COM O MOLHO E COLOQUE PARMESÃO POR CIMA. LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO POR 20 MIN.



Fim.