

Canelones SIN TACC

Por Dedicar



Ingredientes

Para la masa:

- 1 huevo
- 1 taza de leche
- 1 taza de premezcla
- Sal
- 20 g de manteca derretida

Para el relleno:

- ½ calabaza
- 1 cebolla
- 250 g de ricota
- 250 g de muzzarella
- 1 cda de queso crema
- 100 g de jamón
- Condimentos:
pimentón y nuez moscada

Procedimiento

Para la masa:

- ① Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar 1 hora en la heladera.
- ② Llevar al sartén, vuelta y vuelta hasta que se doren.

Para el relleno:

- ① Saltear la cebolla.
- ② Cortar el zapallo en cuadraditos y llevarlo al horno.
- ③ Pisar la cebolla con el zapallo, agregar los quesos, la ricota, el jamón y los condimentos.
- ④ Mezclar bien y rellenar los canelones.
- ⑤ Ponerlos en una asadera uno al lado del otro y bañarlos con salsa.

¡A disfrutar!