



Canelone de legumes com Cottage

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 1 abobrinha
- 1 berinjela
- 400 g de Queijo Cottage Tirolez
- Raspas de 1 limão-siciliano
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Azeite de oliva extra virgem

Para o molho:

- 2 latas de tomate pelado
- 1 colher de sopa de Manteiga Sem Sal Tirolez
- Noz-moscada a gosto
- ½ xícara de folhas de manjeriço
- 100 g de Queijo Parmesão Tirolez ralado

Modo de Preparo

Fatie os legumes no sentido longitudinal e tempere-os com sal e pimenta.

Em uma frigideira bem quente, grelhe-os num fio de azeite dos dois lados.

Depois, em uma tigela, tempere o Queijo Cottage Tirolez com sal, azeite, pimenta e as raspas de limão.

Coloque um pouco do cottage na ponta de cada fatia de legume e enrole no formato de canelone.

Para o molho, leve o tomate com a Manteiga Sem Sal Tirolez para cozinhar em fogo baixo por 20 minutos.

Acerte os temperos e adicione o manjericão.

Em uma travessa refratária, disponha o molho e coloque os canelones por cima.

Polvilhe o Queijo Parmesão Tirolez ralado por cima e leve para gratinar por 15 minutos no forno com o grill ligado.