

# CANELONES FRANGO



## CONFEÇÃO

1. Na taça da CC com lâmina corte picar as cebolas os alhos.

---
2. Trocar para lâmina de mistura e raspar as laterais com a espátula, Programar slowcook p1 130 graus 5 minutos.

---
3. Adicionar o bacon, as cenouras e os tomates em cubos, os cogumelos escorridos, e os temperos, programar slowcook p3 100 gr 10 min.

---
4. Desossar o frango e desfiar.

---
5. Misturar o frango desfiado no preparado na taça e programar slowcook p3 100 graus 10 minutos.

---
6. Recheiar os canelones com o preparado e colocar num tabuleiro para ir ao forno, vertendo o restante molho por cima dos canelones.

---
8. Com o acesso. batedor colocar o leite a manteiga e a farinha temperar com pimenta sal e noz moscada e programar sauce vel 4 90 graus 8 minutos

---
10. Colocar o bechamel por cima dos canelones, levar a forno a 220 graus 30 min

---

## INGREDIENTES

- RECEITA DO RECHEIO DOS CANELONES
- 1 FRANGO COZIDO EM SAL LOURO
- 1,5 LT ÁGUA DE COZER O FRANGO
- 1 EMBALAGEM DE CANELONES (20 UNIDADES)
- 200 GR BACON
- 5 CENOURAS
- 5 ALHOS
- 1 CEBOLA GRANDE
- 1 LATA COGUMELOS LAMINADOS PEQUENA
- 2 TOMATES MADUROS
- AZEITE
- SAL
- MANJERONA
- 50 ML VINHO BRANCO
- PARA BECHAMEL
- SAL
- PIMENTA A GOSTO
- NOZ MOSCADA
- 600 ML LEITE
- 60 GR MANTEIGA
- 60 GR FARINHA