

CAPPELETI DE CARNE DA ANDRESSA

INGREDIENTES

- 1/2 cebola picadinha
- 1 caixa de creme de leite
- 2 colher (sopa) de farinha de trigo
- 2 colher (sopa) de margarina
- 300 ml de leite líquido
- sal a gosto
- 300 g de queijo mussarela
- 1 pacotinho de queijo ralado (da melhor marca)
- 500 g de massa pronta de cappelletti (ou outra massa que preferir)

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Bata no liquidificador a farinha, o leite, o queijo ralado e o sal.

Frite a cebola com a margarina por uns 3 minutos.

Quando a cebola estiver douradinha, misture com o que você bateu no liquidificador.

Fique mexendo o molho e acrescente o creme de leite até engrossar.

MASSA:

Massa: Cozinhe em 1 litro de água com um pouco de óleo, por mais ou menos 10 a 15 minutinhos.

MONTAGEM:

Montagem: Depois da massa cozida, coloque em pirex ou em uma tigela q possa ir ao forno ou micro-ondas.

Coloque por cima o molho branco e adicione as fatias de queijo mussarela.

Leve ao forno por uns 10 minutos ou, se preferir, no micro-ondas por 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/24479-cappelletti-de-carne-da-andressa.html>