

CAPELLETI AO MOLHO (COM CARNE)

INGREDIENTES

óleo

1 dente de alho

corante (a gosto)

1 tablete de caldo de carne (knorr)

1 ketchup

2 ou 3 caixinhas (menores) de creme de leite

1 kg carne moída

1 embalagem de capelleti

MODO DE PREPARO

Coloque o capelleti para cozinhar na panela de pressão por 8 minutos junto com o caldo de carne (knorr). Em uma panela, adicione um fio de óleo e o alho amassado.

Deixe tostar um pouco e adicione o corante (a gosto).

Logo após, adicione a carne moída, as 3 caixinhas de creme de leite e o ketchup na panela e misture bem.

Com o capelleti já cozido, misture tudo na panela.

Se ficar muito consistente, coloque um pouco do líquido em que foi cozido o capelleti.

Com queijo ralado fica uma delicia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24836-capelleti-ao-molho-com-carne.html>