

CAPELETTI AO MOLHO CREAM CHEESE

INGREDIENTES

400 g de capeletti de carne
340 g de molho de tomate tradicional
150 ml de leite desnatado
200 g de cream cheese
1/2 cebola pequena
1 dente de alho grande
8 folhas de manjericão
3 colheres de azeite
Sal e queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque 1 litro de água para ferver.

Após ferver a água acrescente o capeletti e um pouco de sal, deixe cozinhar por 8 minutos.

Escorra e reserve.

MOLHO:

Molho:Coloque o azeite em uma panela pequena.

Após aquecer o azeite, acrescente o alho e a cebola e deixe dourar.

Acrescente então o molho de tomate, o leite e o sal a gosto.

Após ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 10 minutos.

Desligue o fogo, acrescente o manjericão e o cream cheese e mexa até que o cream cheese esteja totalmente dissolvido.

Volte o capeletti à panela e acrescente o molho.

Mixa o suficiente para tornar a mistura homogênea.

Deixe cozinhar por mais 2 ou 3 minutos.

Sirva quente.

No prato polvilhe o queijo ralado.

Bom apetite.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30903-capeletti-ao-molho-cream-cheese.html>