

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 manjeriçã
3 colheres de azeite
Sal e queijo parmesã 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 manjeriçã e o cream cheese e mexa até que o cream cheese esteja totalmente dissolvido.
Volte o capeletti à panela e acrescente o molho.
Mexe 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>