

CAPELLETI AO MOLHO PROVENÇAL

INGREDIENTES

400 g tomate pelado
200 g creme de leite
200 ml leite de coco
500 g capelleti de sua preferência
1 colher chá de amido milho
queijo gorgonzola a gosto
champignon a gosto
cebolinha a gosto
alho e cebola a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Refogue o alho e a cebola.

Em fogo baixo acrescente tomate, amido de milho, creme de coco, champignon e o creme de leite.

Após o início da fervura desligue o fogo e acrescente o queijo gorgonzola, cebolinha ou outro tempero de preferência.

MASSA:

Massa: Cozinhe o Capelleti e escorra a água.

Acrescente o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31704-capelleti-ao-molho-provencal.html>