

CAPELETTI DE CARNE AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

750 g de capeletti de carne

1 litro de leite integral

200 g de requeijão

350 g de brócolis

2 colheres de farinha de trigo

1 caldo de carne

1/2 cebola

1/2 pimentão

1/2 colher de margarina

parmesão

sal

MODO DE PREPARO

Em dois litros de água fervente com sal a gosto, cozinhe o capeletti por 6 minutos e reserve.

Em uma panela cozinhe o brócolis por dois minutos, escorra a água e corte o brócolis em pedaços pequenos, reserve.

Em uma panela grande, derreta a margarina, refogue o pimentão, a cebola e o caldo de carne. Depois de refogado despejar o leite, o requeijão e a farinha.

Mexa em fogo médio até dar o ponto do molho.

Depois de ponto o molho misturar o brócolis .

Em um refratário, despeje o capeletti e por cima o molho.

Ralar o parmesão e colocar no forno por alguns minutos até dar uma douradinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32051-capeletti-de-carne-ao-molho-branco.html>