

MACARRÃO DE CAPELETTI COM BRÓCOLIS AO MOLHO ROSÉ

INGREDIENTES

500g de capeletti (recheio da sua escolha)

1 cebola

1 maço de brócolis

2 colheres (sopa) rasas de margarina

200g de bacon ou linguiça calabresa

300g carne moída

500 ml de leite

2 colheres (sopa) amido de milho (maizena)

1 caldo de carne

1 caixinha de creme de leite

1/2 copo de requeijão

1 sachê molho de tomate

150g de mussarela (fatias)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MACARRÃO DE CAPELETTI:

Macarrão de Capeletti: Ferva grande quantidade de água com sal e umas gotinhas de óleo

Acrescente o macarrão de capeletti e deixe cozinhar al dente, depois escorra

Reserve

BRÓCOLIS:

Brócolis: Cozinhe o brócolis já limpo picado em pequenos pedaços, mas não deixe muito mole.

Reserve

MOLHO ROSÉ:

Molho Rosé: Em uma panela coloque a cebola picada ou ralada junto com a margarina e deixe fritar até que fique dourada

Adicione o bacon ou a linguiça calabresa e frite, acrescente a carne moída e o caldo de carne e refogue

Reserve um pouco do leite

Depois de refogado, coloque o sachê do molho de tomate, quando começar a ferver coloque o restante do leite na

panela

No copo dissolva o amido de milho (maizena) e coloque na panela mexendo até engrossar

Depois do fogo desligado acrescente o creme de leite e o requeijão, mexa pra misturar

Em uma refrataria coloque o macarrão de capeletti o brócolis por cima e adicione o molho

De uma leve mexida pra misturar tudo

Coloque as fatias de mussarelas por cima pra finalizar e leve ao forno por uns 20 minutos até que a mussarela derreta

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32339-macarrao-de-capeletti-com-brocolis-ao-molho-rose.html>