

CAPELLETI MARA DA DELLY

INGREDIENTES

500 g de alcatra
200 g de bacon frito
100 g de champignon fatiado
100 g de azeitonas sem caroços fatiadas
500 g de capelleti
1 cebola média
1 colher de sopa de extrato de tomate
1 caixa de creme de leite
2 sachês de Sazón (tempero do Nordeste)
Sal a gosto
1 dente de alho

MODO DE PREPARO

Corte a carne em pedacinhos, tempere com o alho e o sal, coloque numa panela com duas colheres de óleo. Deixe no fogo brando, pra que junte o próprio suco.

Deixe fritar e acrescente a cebola picada, o champignon, as azeitonas, o extrato de tomate e os dois sachês de sazón.

Misture bem, acrescente meio copo de água e vá mexendo até que seque um pouco.

Com o fogo baixo, acrescente o creme de leite e mexa suavemente, mas sem parar.

Não deixe ferver.

Reserve o molho enquanto o Capelleti cozinha.

Aproximadamente 10 minutos.

Junte o molho com a massa e sirva-se!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34207-capelleti-mara-da-delly.html>