

# CAPELETTI AO MOLHO 4 QUEIJOS

## INGREDIENTES

250 g de capeletti de carne  
400 g de carne picada(coxão, patinho, etc.)  
1 lata de milho e ervilha  
100 g de mussarela picada  
1 caixa de molho 4 queijos Elege  
2 dentes de alho  
1 cebola pequena  
azeite de oliva quanto baste  
sal, pimenta e orégano a gosto  
2 ovos  
2 colheres de requeijão

## MODO DE PREPARO

Prepare o capeletti conforme instruções e reserve.  
Na panela junte o azeite, o alho, a cebola, a carne e refogue.  
Quando já estiver cozida acrescente o molho.  
Em um refratário coloque o capeletti, o milho, a ervilha e a carne com molho.  
Bater os ovos com o requeijão e colocar por cima.  
Polvilhar com orégano e queijo.  
Levar ao forno para gratinar.  
Sirva acompanhado com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34406-capeletti-ao-molho-4-queijos.html>