

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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