

# CAPELLETTI AO FORNO ESPECIAL

## INGREDIENTES

1 lata de milho  
1 creme de leite  
1 pacote de capelletti de carne ou de sua preferência 400 g  
1 lata de molho de tomate  
orégano  
azeite de oliva  
margarina para untar  
queijo mussarela ralado

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o capelletti em água fervente com sal até ficar al dente.

Coloque para esquentar o molho e reserve.

Escorra o capelletti e reserve.

Bata o milho com o creme de leite no liquidificador.

Unte um pirex com a margarina, acrescente um pouco do molho e a massa.

Por cima coloque um fio de azeite de oliva, o restante do molho, o milho batido com o creme de leite, salpique um pouco de orégano e por último coloque o queijo ralado.

Cubra com papel alumínio.

Leve ao forno preaquecido para derreter o queijo por aproximadamente uns 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34802-capelletti-ao-forno-especial.html>