

CAPELETTI DE FORNO

INGREDIENTES

400 g de capeletti recheado com carne (massa fresca)

340 g de molho de tomate com manjeriçã

1 lata de ervilha

1 tablete de caldo de carne

1 tomate

1 cebola

3 dentes de alho

200 g de parmesã ralado

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe o macarrã com um pouco de azeite por 4 minutos apenas.

Reserve (molhar com um pouco de azeite para a massa nã grudar e nã mexer com talher para nã desmanchá-lo, mexa apenas balançando a travessa).

Para o molho, doure o alho e a cebola.

Adicione o tomate e deixe desfazer um pouco, mas nã muito.

Coloque o molho de tomate com manjeriçã, o tablete de caldo de carne e a lata de ervilha.

Mexa até sentir que a ervilha está no ponto.

Num pirex, coloque um pouco de azeite e despeje o macarrã cozido.

Coloque o molho por cima e salpique o queijo parmesã até cobrir.

Aqueça o forno por 15 minutos em fogo médio antes de colocar o macarrã.

Leve ao forno até o queijo derreter.

Retire e em seguida é só servir!

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35572-capeletti-de-forno.html>