

CAPELLETI AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

- 400 g de capelleti fresco (com recheio de sua preferência)
- 1/2 cebola picada bem pequena e fininha
- 2 colheres de manteiga ou margarina
- 1/4 copo de farinha de trigo
- 1 e 1/2 copo de creme de leite fresco (em temperatura ambiente)
- 1/2 cubo de caldo de galinha
- 1/2 copo de vinho branco
- 1/2 copo de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Perto da hora de servir, cozinhe o capelleti conforme as instruções da embalagem. Depois de cozido, cubra com o molho branco e sirva.

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Derreta a manteiga e refogue a cebola até ficar bem macia (não deixe dourar).

Coloque a farinha de trigo aos poucos, sempre mexendo, até que a manteiga seja completamente absorvida pela farinha, formando uma pasta. Misture por mais 1 minuto para cozinhar a farinha.

Continue mexendo e acrescente, aos poucos, o creme de leite fresco e o caldo de galinha. Assim que colocar o creme de leite, a farinha pode parecer empelotada, continue mexendo até que o molho adquira consistência uniforme, sem pelotas.

Adicione o vinho, misture por 2 minutos, e coloque o queijo parmesão.

Depois de derretido o queijo, prove e acerte o sal, se necessário. O molho deve ter consistência firme, como um creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36334-capelleti-ao-molho-branco.html>