

PAPPARDELLE A 4 ESTAÇÕES

INGREDIENTES

200 g de massa pappardelle grano duro

2 litros de água fervente

1 colher de café de sal rasa

1 colher de sopa de azeite extra virgem

1 sachê de molho branco (240 gramas)

1 sachê de molho 3 queijos (240 gramas)

1 sachê de molho cheddar (260 gramas)

1 sachê de molho de tomate refogado (300 gramas)

1 colher de sopa de orégano

1 galho de manjericão fresco

1 ramo de salsa fresco

100 g de tomate seco

100 g de azeitonas verde a calabresa

100 g de queijo parmesão ralado

100 g de cogumelos cortados em lamina

1 lata de milho verde em conservas com ervilhas

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa por 7 minutos.

Unte um refratário redondo médio com azeite extra virgem, coloque a massa e distribua os molhos em 4 partes.

1º molho branco com milho e ervilhas escorridos, 2º molho cheddar com cogumelos , 3º molho de tomate com azeitonas, calabresa e orégano, 4º molho 3 queijos com tomates secos.

Leve ao forno a 220ºC por 20 minutos.

Retire e decore com salsa no molho 3 queijos, com folhas de manjericão no molho branco e queijo ralado no molho de tomate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/39184-pappardelle-a-4-estacoes.html>