

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 manjeriço 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 220°C por 20 minutos.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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