CAPELETTI DE CARNE AO MOLHO ROSÉ COM CHAMPINGNON

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 400 g de capeletti de carne (de sua preferência)

MOLHO:

Molho:1 colher (sopa) margarina

1/2 cebola pequena picada

1 colher (sopa) de farinha de trigo

250 ml de leite

1/2 xícara (chá) de polpa de tomate

1 colher (sopa) de catchup

150 g de champingnon

sal, pimenta-do-reino e noz moscada a gosto

MONTAGEM:

Montagem:queijo parmesão ralado (grosso) a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Cozinhe de acordo com as instruções da embalagem.

MOLHO:

Molho:Em uma panela, aqueça a margarina e frite a cebola.

Adicione a farinha de trigo e frite até que ela fique com um tom amendoado.

Desligue o fogo, adicione o leite e mexa bem até que toda a farinha se dissolva no leite.

Acenda o fogo novamente e cozinhe até engrossar.

Após engrossar abaixe o fogo ao mínimo. Acrescente e misture muito bem todos os outros ingredientes, deixando para acertar o sal por último.

Não há a necessidade de mais cozimento. Desligue o fogo após a mistura de todos os ingredientes.

MONTAGEM:

Montagem:Misture o molho ao capeletti e polvilhe parmesão ralado (grosso). Bom Apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39875-capeletti-de-carne-ao-molho-rose-com-champingnon.html