

CAPPELETTI À MODA DO GARONE

INGREDIENTES

500 g de Cappelletti
1 caixa de creme de leite
3/4 de xícara de leite
3/4 de xícara de vinho branco
75 g de queijo parmesão
1/2 copo de requeijão
300 g de mussarela
2 fatias de presunto
3 dentes de alho
Azeite
Orégano
Tempero Gril Maggi

MODO DE PREPARO

CAPELETTI:

Capelletti: Prepare o cappelletti como explicado na embalagem do produto.

MOLHO:

Molho: Doure o alho no azeite.

Acrescente o creme de leite, o leite, o vinho e o requeijão, nesta ordem, sempre mexendo.

Coloque 25 g (meio pacotinho) do parmesão, o gril e orégano à gosto.

Pique as fatias de presunto e mexa-as junto com o molho.

Após bem misturado, retire do fogo e reserve.

Escorra o cappelletti e o coloque em um pirex.

Espalhe o molho por cima e cubra-o com as fatias de mussarela.

Coloque o resto do parmesão por cima e orégano a gosto.

Deixe no forno por cerca de 10 minutos para que a mussarela e o parmesão derretam.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40796-cappelletti-a-moda-do-garone.html>