

CAPPELETTI À MODA DO GARONE

INGREDIENTES

500 g de Cappeletti

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 capelletti 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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