

# CAPELETTI AO MOLHO DE VINHO BRANCO

## INGREDIENTES

500 g de capeletti 4 queijos  
2 latas de creme de leite com soro  
1/2 xícara de leite  
2 colheres de sopa de azeite  
1 colher de sopa de margarina  
2 dentes de alho picados  
1/2 xícara de chá de cebola picada  
1 xícara de chá de vinho branco (tanto faz seco ou suave)  
300 grs de bacon em cubinhos  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Em uma panela coloque a colher de margarina.  
Assim que derreter, coloque o alho, a cebola e o bacon e refogue.  
Adicione o vinho e deixe ferver.  
Apos a fervura, coloque o creme de leite, o leite, o azeite e o sal.  
Ferva em fogo baixo e mexa sem parar por 5 minutos.  
Apos esse tempo, assim que borbulhar, o molho está pronto.  
Escorra o capeletti e all dente ponha em um refratário de vidro.  
Jogue o molho por cima do capelleti.  
Uma ótima opção para servir com carne de porco, ou até carneiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47038-capeletti-ao-molho-de-vinho-branco.html>