

CAPELETTI DE CARNE AO MOLHO BRANCO E GORGONZOLA DA PAULINHA

INGREDIENTES

- 2 pacotes de capeletti de carne
- 2 caixas de creme de leite
- 150 a 200 g de queijo gorgonzola
- 200 g de presunto
- 200 g de champignon
- 1 alho
- 150 g de queijo parmesão ralado
- Salsinha, sal, azeite e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque o capeletti na água fervente já salgada e com azeite.

Quando pronto, escorra e coloque em um tabuleiro.

MOLHO:

Molho: Coloque em fogo baixo azeite e creme de leite, aos poucos adicionando o queijo gorgonzola já picado, para não embolotar.

Quando estiver todo derretido, adicione o champignon, o presunto fatiado e pimenta-do-reino.

MONTAGEM:

Montagem::

Coloque um pouco de molho no tabuleiro, em seguida ponha o capeletti e cubra com o restante do molho, polvilhe o parmesão ralado e leve ao forno (se for grill melhor ainda) até ficar douradinho.

Depois moa a pimenta do reino e salpique a salsinha em cima para decoração.

Sirva quentinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/49114-capeletti-de-carne-ao-molho-branco-e-gorgonzola-da-paulinha.html>