

CAPELETI À ROMANESCA

INGREDIENTES

1/2 kg de capeleti de frango comprado pronto (para a receita vegetariana compre um capelete de vegetais)

1 receita de molho branco (postei ontem)

1 colher (sopa) de manteiga

150 g de presunto cozido cortado em cubinhos

100 g de champignon em conserva cortado em lâminas

100 g de ervilhas frescas ou congeladas levemente cozidas

1 colher (sopa) de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Prepare o molho branco conforme a receita. Reserve.

Cozinhe o capelete conforme indicado na embalagem.

Aqueça a manteiga e refogue o champignon e o presunto por 2 minutos. Acrescente as ervilhas e o molho branco. Quando levantar fervura, adicione o parmesão e mantenha no fogo só o tempo de aquecer bem, sem ferver. Ajuste o tempero.

Distribua os capeletis nos pratos e regue com o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55185-capeleti-a-romanesca.html>