

# MASSA COM MOLHO DE BETERRABA

## INGREDIENTES

250 g de massa de sua preferência  
10 nozes  
2 colheres (sopa) de vinagre balsâmico  
2 beterrabas  
1 pimenta vermelha  
1 dente de alho  
queijo  
azeite  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque a água para esquentar em uma panela  
Descasque as beterrabas e corte  
Coloque as beterrabas, o vinagre balsâmico, as nozes, o sal (a gosto), a pimenta  
Bata aos poucos e vá parando para acrescentar o azeite  
Acrescente o dente de alho descascado e mais azeite  
Experimente o molho para avaliar o sal  
Despeje o molho em uma panela  
Acrescente sal na água que está fervendo na panela e cozinhe o macarrão  
Rale o queijo e coloque em algum recipiente  
Quando estiver pronto, coloque o macarrão na panela que está o molho e misture  
Sirva o macarrão com o queijo ralado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/572-massa-com-molho-de-beterraba.html>