

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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