

CAPELETTI

INGREDIENTES

Massa:

200 g de farinha de trigo

2 ovos

1/2 xícara de azeite

sal a gosto

Recheio:

1 xícara de mussarela picada

salsinha picada a gosto

1 xícara de bacon frito em cubos

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, adicione a farinha de trigo e abra um buraco no meio

Adicione os ovos, o azeite e o sal

Misture bem e deixe a massa descansar por 20 minutos

Coloque a massa uma superfície lisa e enfarinhada

Abra a massa com um rolo

Corte quadrados de mais ou menos 5 cm

Coloque o recheio no centro e feche a massa formando um triângulo

Junte as pontas do triângulo e dobre a pontinha para trás

Cozinhe os capelettis em água fervente

Quando eles começarem a subir e boiar, deixe por mais 2 minutos e está pronto

Escorra os capelettis e sirva com o molho que preferir

O sabor dessa receita de massa de capeletti, permite fazer diversas combinações

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8435-capeletti.html>