I'm not a bot

Receitas Massas Capeletti O capeletti é um prato italiano que conquistou o mundo. Nesta receita, preparamos a massa fresca recheada com bacon, mussarela e salsinha. Também ensinamos como dobrar a massa para ela ficar com o formato de chapéu (cappello em italiano, por isso o nome do prato). Sirva com um molho fresco! 40min Receiteria Escolha farinha de trigo e azeite de qualidades, além de ovos do mesmo tamanho, pois esses cuidados farão toda a diferença no resultado da massa. Separe todos os ingredientes em uma bancada; Receiteria Comece preparando o recheio para dar tempo de esfriar antes de rechear a massa. Retire o couro do bacon e corte-o em cubos pequenos. Rale a mussarela na parte grossa do ralador. Higienize e pique a salsinha finamente; Receiteria Em uma frigideira, em fogo médio, frite o bacon na própria gordura por cerca de 15 minutos ou até dourar, mexendo ocasionalmente. Em seguida, retire o bacon da panela e coloque-o em um prato forrado com papel-toalha para absorver o excesso de óleo e deixar o bacon bem sequinho. Reserve; Receiteria Para a massa, em uma tigela, coloque a farinha de trigo e abra um buraco no meio. Quebre os ovos, um por vez, em um recipiente separado, e transfira para o buraco na farinha junto com o azeite e o sal. Com um garfo, bata os ovos ligeiramente para misturar; Receiteria Incorpore os ingredientes com as mãos até obter uma massa lisa, homogênea e sem grudar. Cubra a tigela com plástico filme, ou pano de prato limpo, e deixe a massa descansar por 30 minutos para ficar macia; Receiteria Depois, polvilhe uma superfície lisa e limpa com farinha de trigo e coloque a massa. Com o auxílio de um rolo, abra a massa até ela ficar bem fininha, mas sem rasgar. A massa fina deixa o capeletti mais gostoso e menos pesado; Receiteria Com um cortador de massa circular, ou um copo, corte a massa em pequenos círculos de 6 cm de diâmetro. Se for usar um copo, enfarinhe a borda para não grudar; Receiteria Agora, é hora de rechear e fechar o capeletti! Recheie um disco com um pouco de bacon, mussarela e salsinha, colocando bem no centro da massa. Se achar necessário, processe o bacon no liquidificador para ficar menor; Receiteria Antes de fechar, passe um pouco de água nas extremidades da massa com o dedo ou pincel. Isso ajuda a colar, já que a massa está enfarinhada. Feche como um pastel, dobrando em forma de meia-lua; Receiteria Depois, junte as pontas da meia-lua e pressione levemente para grudarem, formando um chapeuzinho medieval. Se necessário, passe um pouco de água para ajudar a colar melhor. Repita o mesmo processo com todos os discos de massa e recheio; Receiteria Ferva a água, adicione sal, coloque os capelettis e cozinhe por cerca de 8 - 10 minutos, até eles boiarem. Escorra a massa e sirva com o molho de sua preferência. Servimos com um molho de tomate simples e delicioso. A massa fresca precisa ser aberta bem fininha, caso contrário, o capeletti ficará com uma quantidade desproporcional de massa e recheio, além de demorar mais para cozinhar e não ser muito agradável ao paladar. Você pode congelar os capelettis crus. Coloque todos em uma assadeira enfarinhada, deixando um espaço entre eles e leve ao congelador. Quando todos estiverem bem firmes, retire da assadeira e armazene as porções em potes com tampa ou saquinhos alimentícios. Quando for preparar, os capelettis congelados vão direto à água fervente. Por estarem congelados, pode demorar alguns minutinhos a mais até chegarem ao ponto al dente. Lembre-se: ise 1 litro de água para cada 100 gramas de massa que você for cozinhar. Além do recheio com queijo e bacon, dá para soltar a criatividade e preparar diversas delícias. Experimente fazer capeletti recheado com frango desfiado – um recheio levinho que combina muito com molho branco. Com carne moída também fica uma delícia! Entre em nosso canal no Whatsapp para receber nossas melhores receitas. Entre agora Ainda não há avaliações nesta receita. Seja o primeiro a avaliar! O capeletti é uma das iguarias da cozinha italiana, mais apreciada no mundo inteiro. O nome do idioma italiano, originário da palavra “capello”, referente aos chapéus medievais de tamanho pequeno. Atualmente, o capeletti caseiro é muito conhecido em todo o mundo, pela textura da massa e o sabor delicioso e, além de tudo, é muito apreciado, inclusive, pela sua apresentação.Ingredientes da massaPrimeiro, separe 200g de farinha de trigo peneirada, 02 ovos, 01 colher (sopa) de azeite e sal a gosto.Ingredientes para o recheio do capeletti caseiroComo o diferencial do capeletti é o recheio, desse modo, para preparar, precisa ter 01 xícara de bacon frito bem sequinho (em cubos), 01 xícara de mussarela ralada grossa e salsinha bem picada, a gosto. Por outro lado, pode-se usar carne bovina ou de frango, para fazer o recheio. Depende muito, do gosto e preferência.Preparação da massaAntes de tudo, adicione a farinha de trigo, em uma tigela e, faça um buraco no meio, para adicionar o sal e os ovos, levemente batidos. Misture tudo muito bem, até formar uma massa lisa e bonita para o capeletti caseiro.Ao mesmo tempo, é preciso amassar com as mãos, até que essa massa esteja bem lisa e homogênea, inclusive, sem grudar.Depois disso, deve cobrir a massa com plástico filme ou pano de prato seco, deixando descansar por 30 minutos. Assim, ficará bem macia.A seguir, depois do tempo de descanso, polvilhe uma superfície lis e limpa, com um pouco de farinha e, coloque a massa para abrir. Dessa forma, precisa esticar a massa, com a ajuda de um rolo.Como resultado, a massa deve ficar bem fininha, para deixar o capeletti caseiro mais suculento e com uma textura suave ao paladar.Finalização e apresentação do capeletti caseiroDepois disso, comece a cortar a massa em pequenos círculos, como bolachas. Da mesma forma, pode-se fazer isso com o auxílio de um copo. Podem ser feitos com um cortador de metal ou com um copo. Porém, se usar um copo, banhe o topo do utensílio em farinha, para não grudar na massa.Em seguida, pode adicionar o recheio no centro das massas e fechar como se fosse um pastel, dobrando em forma de meia lua. Nesse sentido, continue o processo, juntando as pontas e pressionando para que fiquem grudadas.Quanto ao recheio do capeletti caseiro, se faz, misturando bem todos os ingredientes, deixando firme e uniforme.Uma sugestão muito adequada para fazer o fechamento do capeletti caseiro, é passar um pouquinho de água nas extremidades e nas pontinhas, usando um pincel ou o próprio dedo. Assim, cola fácil e evita que a massa se abra, durante o cozimento.Depois de tudo, comece a cozinhar o capeletti caseiro em água fervente. O ponto ideal é quando as trouxinhas começarem a boiar na água. Portanto, assim que isso acontecer, espere 02 minutos e pode retirá-los da água com uma concha.Então, pode escorrer e levar para uma travessa para servir, derramando sobre o capeletti caseiro, um molho cremoso e adequado.Esse molho pode ser o tradicional molho de tomates frescos ou molho branco. Ajude mais pessoas a descobrirem essa receita incrível! Compartilhe agora! ⬇ O capeletti caseiro é uma iguaria da culinária italiana que conquista paladares ao redor do mundo. Feito à mão, esse prato traz uma combinação de tradição e sabor, com recheios variados que agradam desde os mais clássicos aos mais criativos. O capeletti, também conhecido como “pequeno chapéu” devido ao formato que lembra um chapéu de monge, é uma massa recheada originária do norte da Itália, mais precisamente da região de Emilia-Romagna. Tradicionalmente, era preparado em ocasiões festivas e celebrações familiares, representando riqueza e fartura. Ao longo dos séculos, ganhou popularidade em várias regiões da Itália e do mundo, especialmente entre comunidades de imigrantes italianos. Seu preparo e recheios evoluíram, a fim de se adaptarem a diferentes culturas e ingredientes locais. A primeira menção ao capeletti remonta ao século XII, em livros que registravam receitas de massas recheadas. Na época, ele era recheado com carnes nobres, como frango e vitela, e temperos aromáticos. Com o passar do tempo, no entanto, a receita passou a incluir opções mais acessíveis, como queijos e vegetais. Nos séculos XIX e XX, o capeletti chegou às Américas, trazido por imigrantes italianos. No Brasil, a massa se adaptou à cultura local, incorporando recheios como: carne seca; frango desfiado; até versões vegetarianas. Hoje, o capeletti é apreciado tanto em pratos sofisticados quanto em receitas caseiras simples. É totalmente possível fazer massa em casa, mesmo sem cilindro. E o melhor: é fácil!! Um pouco trabalhoso dependendo do tipo, mas o prazer de comer massa fresca que você mesmo preparou compensa! Quando eu compro carne moída (sempre compro patinho), gosto de temperar com antecedência, e não durante o cozimento como a maioria das pessoas faz. Faço isso porque assim ela ganha uma enorme versatilidade: faço hambúrguer, almôndegas no forno, o que der na telha. Tempero com alho espremido, sal, pimenta, salsinha, azeite, mostarda e molho de soja (shoyu). O recheio do capeletti rende horrores porque você usa um tiquinho de nada em cada um, então as sobras eu fiz bolinhas e levei para assar. Essa receita é para 2 pessoas. Usei 200g de carne moída temperada e 1 ovo. A receita pedia para processar, mas usei o mixer e deu super certo. Fica com consistência de um paté grossinho. Para a massa: 1 copo de requeijão de farinha de trigo; 2 ovos; 1 pitada de sal. Misture todos os ingredientes até formar uma massa lisa. Se preciso coloque mais farinha. Eu gosto de bater os ovos antes e ir colocando aos poucos, assim se a massa ficar seca consigo adicionar por exemplo, 1/2 ovo. Polvilhe uma superfície com farinha, abra a massa com um rolo e apare as beiradas formando um quadrado. Com as aparas de massa dá p/ fazer mais uma leva repetindo o processo.Corte quadrados com cerca de 5 X 5cm (mais ou menos). Coloque um tiquinho de recheio e feche formando um triângulo. Eu gosto de molhar os dedos e passar nas bordas antes para fechar melhor.Junte as pontas do triângulo e dobre para trás a pontinha que ficou para cima (veja a foto). Coloque bastante água com sal para ferver e adicione os capeletti. Depois que eles subirem e ficarem boiando na superfície, deixe mais 2 minutos. É só servir com o molho de sua preferência. Servimos com molho ao sugo e mussarela porque estamos “pegando leve” na comilança! Dica: Quanto mais fina ficar a massa, mais gostoso fica. É importante dizer que eles “crescem” bastante depois de cozidos.Também devo dizer que sobrou 2/3 do recheio! Preparar capeletti caseiro exige atenção a detalhes que garantem uma massa macia e recheios saborosos. Veja as melhores práticas para acertar na receita. Use farinha de trigo tipo 00 para uma textura mais delicada. Mas, caso não encontre, misture farinha de trigo comum com semolina para alcançar o ponto ideal. Opte por ingredientes frescos. Queijos como ricota e parmesão são clássicos, enquanto carnes e vegetais podem ser temperados com ervas como noz-moscada e sálvia. Técnicas para alcançar a textura perfeita da massa: Sove a massa por pelo menos 10 minutos até que fique lisa e elástica; Use um rolo ou cilindro para deixá-la bem fina, facilitando o fechamento dos capelettis; Ao moldar, certifique-se de pressionar bem as bordas para evitar que o recheio vaze durante o cozimento. Erros comuns a evitar durante o preparo: uma massa muito grossa pode comprometer o cozimento e a leveza do prato; recheio úmido demais pode romper a massa, por isso, escorra bem os ingredientes antes de utilizá-los; o capeletti deve ser cozido em água fervente até ficar al dente. O capeletti é uma massa versátil que pode ser adaptada a diferentes gostos e necessidades alimentares. Recheios tradicionais e contemporâneos envolvem: tradicionais: mistura de carne suína, frango e queijo temperados com especiarias; contemporâneos: ricota com espinafre, cogumelos salteados ou queijos cremosos como gorgonzola. As adaptações para dietas vegetarianas e veganas são, portanto: vegetarianos: recheios de abóbora assada com amêndoas ou cogumelos salteados; veganos: substitua o queijo por tofu temperado ou purê de castanhas. Use uma massa feita com farinha e água. A farinha tipo 00 é ideal, pois oferece leveza e elasticidade à massa Entender o valor nutricional do capeletti caseiro ajuda a equilibrar a alimentação. Uma porção padrão (100g) contém, em média: calorias: 250 a 300; proteínas: 10g; carboidratos: 45g; gorduras: 5g. Assim, as dicas para tornar a receita mais saudável incluem: use farinha de trigo integral para aumentar o teor de fibras; substitua carnes gordurosas por opções magras, como frango desfiado; reduza o uso de queijos e adicione vegetais no recheio. Escolher o molho certo é essencial para destacar os sabores do capeletti. Desse modo, algumas sugestões que combinam com diferentes recheios são: os recheios de carne harmonizam com molho de tomate fresco ou ragu de carne; recheios de queijo combinam com molho branco ou manteiga com sálvia; os recheios vegetais são ideais com molho pesto ou de cogumelos. Os acompanhamentos ideais para servir com o capeletti são, por exemplo: Descubra mais sobre os ingredientes que tornam o capeletti tão especial. A farinha 00 é ideal para massas finas e delicadas. Além disso, a semolina proporciona textura mais firme e crocante. Já a integral é mais saudável, mas pode exigir ajustes na receita. As misturas de carnes com queijos são opções mais clássicas. Já a abóbora com gengibre, castanhas e frutas secas, são mais inusitadas. Veja, então, as perguntas mais comuns sobre o assunto. A farinha tipo 00 é ideal, pois oferece leveza e elasticidade à massa, mas a semolina pode ser usada para uma textura mais firme. O capeletti pode ser congelado antes do cozimento. Desse modo, coloque-o em uma assadeira para congelar individualmente antes de armazená-lo em sacos. Molhos como ragu de carne, bem como, manteiga com sálvia e pesto são excelentes opções, dependendo do recheio utilizado. O tempo médio de cozimento é de 3 a 5 minutos em água fervente, até que fique al dente. É importante misturá-la com farinha de trigo comum, a fim de manter a elasticidade e facilidade no manuseio. Clique para votar neste post! Fazer capeletti é fácil mas há que se ter um pouco de boa vontade. É que o processo tem várias etapas e, por isso, além de paciência, ter alguém ajudando é sempre bom. O primeiro passo é fazer a massa. Aqui vale a receita clássica: para cada 100g de farinha de trigo acrescente um ovo. Para facilitar o manuseio da massa coloque numa bancada uma parte da farinha (3/4 da medida) e reserve o que sobrou para acrescentar depois. Acrescente à farinha a medida de ovos ligeiramente batidos. Quem quiser pode acrescentar um fio de azeite também. Depois amasse até que ela fique elástica e bem lisa. Nesta hora vá acrescentando o restante da farinha. Cubra a massa com um pano de prato, para ela não ressecar, e deixe descansar por uns trinta minutos. Depois da massa pronta, o próximo passo é esticá-la. Que tem máquina de esticar certamente terá menos trabalho. Mas quem não tem, pode fazê-lo com um rolo. Pra quem não tem rolo, vale qualquer garrafa lisa. Uma garrafa mais pesada vai exigir menos força. Durante todo o tempo a massa deve ser polvilhada com farinha para não grudar na bancada. Ele não precisa ser muito fina, mas precisa ter uma espessura uniforme. Em seguida é hora de cortar pequenos círculos. Eles podem ser feitos com cortadores de metal, mas quem não tem pode fazer com um copo mesmo. Usei um, para mostrar como é fácil. Basta ter a massa enfarinha e o copo também. Aí é só pressionar e tá pronto. Com uma colher de chá coloque as porções do recheio. Os capelettis da foto são de frango com sálvia. Fiz um caldo poderoso usando sobrecoxas de frango caipira, cebolas, salsão, alho, pimentas, sal e talos de salsinha. Depois do frango cozido desfiei a carne (sem pele ou gordura) e coloquei no processador com folhas de sálvia fresca, um dente de alho e um pouco de cebola branca. Correção de sal e pimenta. (Usei a receita do livro Le Cordon Blue. Lá era usado peito de frango cru, eu quis reaproveitar o frango do brodo e funcionou). Depois de colocar o recheio é só fechar a massa, como massa de pastel. Em seguida junte as pontinhas e aperte para que colem. Dica: como a massa está sempre enfarinhada o melhor a fazer, com o dedo ou um pincel, é passar um pouquinho de água nas extremidades e depois nas pontinhas, assim vai colar facilmente, evitando que a massa abra enquanto cozinha. Depois de prontos basta colocar os capelettis no caldo por alguns minutos e eles estarão prontos. Impossível resistir e não querer fazer de novo. Gostou? Siga-nos no Pinterest e salve as suas receitas preferidas Se você é fã de massas, com certeza já experimentou o delicioso Capeletti. Mas já pensou em fazer essa iguaria em casa? Parece difícil, mas não é! Com apenas 7 passos simples, você pode preparar um Capeletti caseiro incrível para impressionar seus amigos e familiares. Quer saber como? Qual o segredo para a massa ficar macia e saborosa? Como preparar o recheio perfeito? E o molho, qual combina melhor? Continue lendo e descubra tudo isso e muito mais! Resumo de “Delicioso Capeletti Caseiro em 7 Passos”: Preparar a massa com farinha, ovos e sal Deixar a massa descansar por 30 minutos Preparar o recheio com carne moída, temperos e queijo ralado Abra a massa em uma superfície enfarinhada e corte em círculos Coloque o recheio em cada círculo e feche formando um capeletti Cozinhe em água fervente com sal por cerca de 5 minutos Sirva com molho de tomate ou manteiga e queijo ralado PROMOÇÃO Apple iPhone 14 (128 GB) – Roxo Tela Super Retina XDR de 6,1 polegadasSistema de câmera avançado para fotos melhores em qualquer luzModo Cinema, agora em 4K Dolby Vision até 30 qpsModo Ação para vídeos em movimento com mais estabilidadeTecnologia de segurança — Detecção de Acidente, que liga para a emergência se você não puder O capeletti é um prato tradicional da culinária italiana que tem conquistado cada vez mais fãs no mundo inteiro. Se você quer experimentar essa delícia na sua própria casa, confira agora o passo a passo para preparar um capeletti caseiro perfeito. 1. Ingredientes para o capeletti caseiro perfeito Para fazer a massa do capeletti, você vai precisar de: READ Deliciosas Receitas para o Nosso Campo– 2 xícaras de farinha de trigo – 2 ovos – 1 colher de sopa de azeite – 1 pitada de sal Para o recheio, você pode escolher entre diversas opções, como carne, frango, queijo ou vegetais. PROMOÇÃO LILIN X6 Robô aspirador de pó com Navegação LiDAR, Aspirador de pó robô, 110/220V Bivolt, Aspirador 3 em 1, Conexão WiFi, Salve vários mapas, Fronteira Virtual, Funciona com Alexa, Do Brasil SURPRESA: 5 ANOS DE GARANTIA ! FRETE GRÁTIS! (Assistência técnica em São Paulo)Por favor assista ao vídeo postado pelo no YouTube: 【 que inclui uma descrição funcional detalhada do produtoControle de aplicativo Wifi + limpeza personalizada, o aplicativo pode mostrar a rota de trabalho em tempo real do robô aspirador de pó, controlar o funcionamento do robô, desenhar manualmente a zona de entrada e selecionar a área de limpeza, agendar um tempo de limpeza diferente, ajustar o modelo de limpeza e a potência de sucção etc. . Selecione a rede wifi de 2,4 GHzTanque de água de controle elétrico, garante uma infiltração de água uniforme. A infiltração de água pára automaticamente se o aspirador parar de funcionar. O design intercambiável torna a limpeza do robô inteligente mais completaMemória inteligente e carregamento automático, não se preocupe em perder a energia do robô ou perder a limpeza. Quando a energia for inferior a 20%, o aspirador de pó voltará à base de carregamento para recarregar, depois que a energia atingir 80%, ele voltará ao ponto de interrupção e continuará funcionando 2. Preparando a massa do capeletti na sua própria cozinha Em uma tigela, misture todos os ingredientes da massa até obter uma massa homogênea. Em seguida, cubra com um pano e deixe descansar por cerca de 30 minutos. Depois desse tempo, abra a massa com um rolo até que ela fique bem fina. Corte em quadrados de aproximadamente 5 cm. 3. O recheio: escolhendo os melhores sabores para o seu gosto Escolha o recheio que mais lhe agrada e coloque uma pequena porção no centro de cada quadrado de massa. PROMOÇÃO Apple iPhone 14 (128 GB) – Roxo Tela Super Retina XDR de 6,1 polegadasSistema de câmera avançado para fotos melhores em qualquer luzModo Cinema, agora em 4K Dolby Vision até 30 qpsModo Ação para vídeos em movimento com mais estabilidadeTecnologia de segurança — Detecção de Acidente, que liga para a emergência se você não puder 4. Moldando o capeletti: dicas para aperfeiçoar a técnica Dobre o quadrado de massa ao meio, formando um triângulo. Pressione as bordas com um garfo para selar o recheio dentro do capeletti. 5. Cozinhar o capeletti: como acertar o ponto da massa Coloque os capelettis em uma panela com água fervente e sal a gosto. Cozinhe por cerca de 5 minutos ou até que a massa esteja al dente. 6. O molho ideal para acompanhar o seu delicioso capeletti caseiro Para acompanhar o seu capeletti caseiro, você pode escolher entre diversos tipos de molho, como molho de tomate, molho branco ou molho pesto. Para deixar o seu prato ainda mais bonito e saboroso, você pode finalizar com queijo ralado e folhas de manjericão fresco. Sirva quente e aproveite essa delícia italiana feita por você mesmo! Descubra como fazer Capeletti Caseiro em 7 passos simples! Passo Descrição Links Úteis 1 Misture os ingredientes da massa em uma tigela Massa 2 Sove a massa até ficar homogênea Sovar 3 Deixe a massa descansar por 30 minutos Descanso 4 Abra a massa com um rolo e corte em quadrados Rolo de Cozinha 5 Recheie os quadrados com carne moída ou queijo e presunto Carne Moída, Queijo, Presunto 6 Dobre os quadrados em formato de triângulo e aperte as bordas Capeletti 7 Cozinhe em água fervente por cerca de 10 minutos Culinária O que é capeletti? Capeletti é um tipo de massa italiana, semelhante ao ravióli, mas com um formato diferente. É feito com uma massa fina e recheado com carne ou queijo. READ Delicioso Beijinho de Leite Ninho em 7 PassosComo fazer a massa do capeletti? A massa do capeletti é feita com farinha de trigo, ovos e água. A mistura deve ser amassada até ficar homogênea e depois deixada descansar por alguns minutos. Depois, é só abrir a massa com um rolo e cortar em círculos para rechear. Qual o recheio tradicional do capeletti? O recheio tradicional do capeletti é feito com carne moída, temperos e queijo ralado. No entanto, existem variações com outros tipos de recheios, como frango, queijo ou espinafre. Como cozinhar o capeletti? O capeletti deve ser cozido em água fervente com sal por cerca de 10 minutos, ou até que fique al dente. Depois, é só escorrer a água e servir com molho de sua preferência. Qual o molho ideal para acompanhar o capeletti? O molho ideal para acompanhar o capeletti depende do gosto pessoal de cada um. Algumas opções são o molho de tomate, molho branco ou molho ao sugo. Como armazenar o capeletti? O capeletti pode ser armazenado na geladeira por alguns dias ou congelado por até 3 meses. Para congelar, basta colocar os capelettis em uma assadeira e levar ao freezer por algumas horas. Depois, é só transferir para um saco plástico e armazenar no freezer. Como servir o capeletti? O capeletti pode ser servido como prato principal acompanhado de salada ou como entrada em porções menores. Também pode ser servido com queijo ralado por cima para dar um toque especial. Qual o tamanho ideal do capeletti? O tamanho ideal do capeletti é de cerca de 2 a 3 cm de diâmetro. Isso garante que ele cozinhe por igual e fique com a textura perfeita. Como fazer capeletti vegetariano? Para fazer um capeletti vegetariano, basta substituir o recheio de carne por um recheio de queijo, espinafre ou cogumelos. O restante da receita é igual ao tradicional. Qual a origem do capeletti? O capeletti é uma massa típica da região da Emília-Romanha, na Itália. Acredita-se que tenha sido criada no século XIV por uma mulher chamada Lucrezia Borgia. Qual a diferença entre ravióli e capeletti? A principal diferença entre ravióli e capeletti é o formato. O ravióli tem formato quadrado ou retangular, enquanto o capeletti tem formato de um chapéu de bispo. Como fazer molho branco para acompanhar o capeletti? O molho branco é feito com leite, manteiga e farinha de trigo. Basta derreter a manteiga em uma panela, adicionar a farinha e mexer até formar um roux. Depois, é só adicionar o leite aos poucos e mexer até engrossar. Tempere com sal e noz-moscada a gosto. READ Mousse Tang de Maracujá: Receita Deliciosa!Como fazer molho de tomate para acompanhar o capeletti? O molho de tomate é feito com tomates frescos ou em lata, cebola, alho e temperos a gosto. Basta refogar a cebola e o alho em um pouco de azeite, adicionar os tomates picados e temperos a gosto. Deixe cozinhar por alguns minutos até que o molho fique encorpado. Qual o acompanhamento ideal para o capeletti? O acompanhamento ideal para o capeletti pode ser uma salada verde ou legumes grelhados. Também pode ser servido com pão italiano e um bom vinho tinto. Como fazer molho ao sugo para acompanhar o capeletti? O molho ao sugo é feito com tomates frescos ou em lata, cebola, alho e temperos a gosto. Basta refogar a cebola e o alho em um pouco de azeite, adicionar os tomates picados e temperos a gosto. Deixe cozinhar por alguns minutos até que o molho fique encorpado. Depois, bata no liquidificador para ficar mais homogêneo. Chegou a hora de aprender as melhores Receita de Capeletti, super fáceis de fazer, aqui vamos trazer várias opções como: ao molho, de frango, de carne ou até o famoso capeletti com queijo que é delicioso. Normalmente você vai achar o capeletti vendido pronto no mercado, ele costuma ficar na parte de gelados perto dos laticínioss. Aqui vamos te ensinar algumas receitas deliciosas, uma mais simples ao molho outra de frango e uma de carne que são ótimas. Confira: Receita de Capeletti ao molho Ingredientes: 500 gramas de capeletti (receita para 4 pessoas) molho de tomate (Veja como fazer molho de tomate caseiro) bastante queijo ralado Modo de preparo: Primeiramente, coloque no fogo uma panela com água e sal. Então, cozinhe os capeletti em água e sal, como macarrão. Depois de cozidos (tenha cuidado para que não cozinhem excessivamente e se desmanchem), escorrer e reservar. Em uma panela, coloque o molho de tomate e esquente ele. Por fim, arrumar em um prato, em camadas alternadas com molho e queijo. Receita de Capeletti de Frango Ingredientes: 2 colheres de (sopa) de cheiro-verde 1 colher de (sopa) de azeite suco de meio limão 200 gramas de molho de tomate 1 quilo de filé de frango picado 3 dentes de alho amassados 1 xícara de chá de água 500 gramas de capeletti 1 cebola picada