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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/572-massa-com-molho-de-beterraba.html