

NUESTRO LIBRO DE RECETAS DE FAMILIA TURMA 71



COLÉGIO STELLA MARIS - 2021
PROF. CARLA MACEDO SITTONI

De quem é a receita?Da minha avó. Qual o nome da receita?Bolinho da vovó.

Minha avó fazia essa receita para os meus irmãos,e foi passando a receita.Hoje quem faz essa receita para mim é a minha mãe.

Como se faz

Primeiramente bater a clara, logo depois que bater a clara, colocar a gema e o açúcar, misturar. Acrescentar a farinha de trigo e o leite, depois mexer. Colocar a massa na frigideira e fritar.



Ana Beatriz Pereira Santos.

Português:Bolinho da vovó

Espanhol:Galleta de la abuela

ingredientes:

- . 2 huevo
- .6 cucharadas de azúcar
- .1 taza de harina de trigo
- .½ taza de leche
- .aceite(suficiente para freír)

MODO DE PREPARO:

- .Vencer al blanco
 - .Agrega la yema y el azúcar,y mezcle
 - .Agrega la harina de trigo y la leche,y mezcle
- Ponga el aceite en la sartén y fría

Ana Luiza Baptista Da Rosa

O nome da receita: Bolo de pêssegos.

quem fez essa receita foi o meu irmão (Bruno).

Meu irmão normalmente faz esse bolo no aniversário da minha mãe porque ela gosta de pêssegos, e as vezes ele faz esse bolo no chá da

Massa do bolo:	Recheio:
2 xícaras de farinha	Pêssegos enlatados
1 xícara de açúcar	Nata
1 colher de sopa de óleo	
3 ovos	Preparo:
1 e 1/2 de leite	
1/2 xícara de amido de milho	Pique os pêssegos em
1 colher de café de essência de baunilha	regue-os com a nata na
1 colher de sopa de fermento	batido com uma xícara
	de açúcar refinado e
	lata até ficar com uma
	textura grossa.
Preparo:	
Misture todos os ingredien-	
tes secos, menos o fermento	
em seguida adicione os	
ovos e mexa. Após isso adici-	
one o leite e mexa até a mis-	
tura ficar homogênea e adici-	
onar o fermento e dar uma	
leve mexida. Deixar na for-	
ma pré-aquecida em 180°C	
por 30 min.	



Bolo de pêssegos

La masa de pastel:

2 tazas de harina

1 taza de azúcar

1 cucharada de aceite

3 huevos

1 y 1/2 leche

1/2 taza de maicena

1 cucharada de café de esencia
de vainilla

1 cucharadita de sopa para
hornear

Preparación:

Mezcle todos los ingredientes
secos excepto la levadura, luego
agregue los huevos y revuelva.

Después de eso agrega la leche y
revuelve hasta que la mezcla esté
homogénea y agrega el fermento
y dale un ligero revuelo. Colocar
en un horno precalentado a 180 °
C durante 30 minutos.

Relleno:

melocotones enlatados

Crema

Preparación:

Picar los duraznos, luego batir
la nata en una batidora eléctrica
con una taza de azúcar
refinada y batir hasta obtener
una textura gruesa.

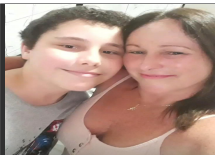
Está receita é feita pela a minha mãe. Nega Maluca.

A melhor Nega Maluca que eu já comi é da minha mãe.

Na Batedeira: 4 Ovos, 1 ½ Xíc. Açúcar, 1 xíc. Nescau, ½ Xíc. Azeite e 5 Xíc. farinha de trigo (vá colocando aos poucos)

Após juntar 1 xíc. água fervendo. Apresentando 3 colheres de fermento e mistura com a mão.

Untar a forma com manteiga e farinha e leve ao forno pre-aquecido (médio) + 20 minutos



Andrius Antônio Brum Pereira

Nega Maluca

4 huevos, 1 ½ taza. Azúcar, 1 taza. Nescau, ½ taza. Aceite de oliva y 5 tazas. harina de trigo

Después de agregar 1 taza. agua hirviendo. Con 3 cucharadas de levadura y mezclando a mano. Engrasar la sartén con mantequilla y harina y colocar en horno precalentado (medio) + 20 minutos

Descobri essa receita na internet com a minha vó no verão de 2018. O nome da receita é sorvete chicabom.

Essa receita é especial porque faço ela todo o verão.

Um pote de doce de leite contendo 400 gramas.

Duas caixas de creme de leite com 200 gramas cada.

Seis colheres de sopa com achocolatado.

Meia xícara de água.

Bater no liquidificador e colocar em potinhos.



Bárbara de Oliveira Costa

Sorvete Chicabom

Un bote de dulce de leche que contiene 400 gramos.

Dos cajas de nata de 200 gramos cada una.

Seis cucharadas de leche con chocolate.

Media taza de agua.

Batir en una licuadora.

Colocar en ollas pequeñas.

Llevar al congelador.

É do meu avô Jorge, Pão Caseiro, É sempre muito especial o pão dele é, algo que ele faz super bem e que a família se reúne só para comê-lo.

Modo de fazer o

Calazar a farinha, o açúcar, o sal e a gordura em uma bacia, depois mistura o fermento na água junta a água com fermento com outras especiarias que estão na bacia e amassa por cinco minutos até que a massa fique lisa e macia, depois cubra ela por uma toalha, cubra com plástico (plástico), e deixe ela descansar por 75 minutos, após o descanso divida a massa em dois pedacos, modele no formato de pão de alho e deixe o pão crescer bem no forno por - aquecido a temperatura média em torno de 160°C, por aproximadamente 30 min.



Jorge Elias Machado dos Santos

Pão Caseiro :

- 800 g de harina de trigo venerable
- 50 g de azúcar
- 15 g de salada
- 380 mL de agua (temperatura ambiente)
- 30 g de levadura (fresca orgânica húmeda)
- 1 huevo
- 30 g de margarina salada

Cómo Preparar: Poner la harina, el azúcar, la sal, el huevo y la grasa en un bol, luego mezclar la levadura en el agua, agregar el agua con la levadura al resto de ingredientes que están en el bol y amasar por cinco minutos hasta que la masa esté lisa y seca, luego tápala para que no se esparza (tapa con una bolsa plástica), y déjala reposar por 15 minutos, después de uescanso divide la masa en dos trozos, dale la forma del pan deseado y deja levar durante aproximadamente 3 horas de una manera. Después de crecer, llevarlo a un horno precalentado a una temperatura promedio de alrededor de 160 ° C, durante aproximadamente 30 min.

Essa receita se chama Cuca ligeira, quem a faz é minha avó, chamada Romilda. É uma cuca muito saborosa e crocante! Geralmente ela faz quando vou na casa dela.

Primeiro passo: quebrar os ovos em um recipiente sem as claras (as claras devem ser deixadas em outra tigela para bater). Segundo passo: batendo a clara, misture os ovos com o açúcar até formarem uma textura homogênea. Passo 3: Em seguida, adicione o óleo e / ou leite / suco. Em seguida, mexa até ficar homogêneo, adicione a farinha e continue mexendo. Adicione a clara de ovo batida e mexa. Por fim, adicione o fermento e mexa lentamente até que tudo esteja homogêneo.



Júlia Rocha de Carvalho

CUCA LIGEIRA!

- Ingredientes:
- 4 tazas de harina
- 4 huevos
- 2 tazas de azucar
- 2 tazas de leche / jugo
- 1 taza de aceite
- 1 cucharadita de levadura

Primer paso: romper los huevos en un recipiente sin las claras (las claras deben dejarse en otro bol para batir). Segundo paso: mientras bate la clara, mezclamos los huevos y el azúcar hasta formar una textura homogénea. Tercer paso: Poco después, agregue el aceite y / o la leche / jugo. Luego revuelva hasta que quede suave, agregue la harina y continúe revolviendo. Agregue la clara batida y revuelva. Finalmente agregue la levadura y revuelva lentamente hasta que todo esté suave.

Essa receita é da minha mãe. Ela sempre faz essa receita quando comemos churrasco. Essa receita é muito importante para mim, pois me lembra de coisas boas.

a panela, adicione 2 pacotes de gelatina em pó dissolver. Acrescente 1 lata de creme de leite sem Transfira para taças ou potes individuais e leve Retire do congelador e guarde na geladeira até a

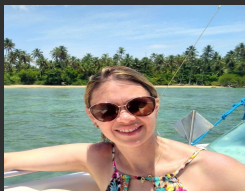
Arroz Doce

Ingredientes:

- 1 xíc. de arroz
- 750 ml de leite
- 1/2 xíc. de açúcar
- cravo e canela em pau
- 1 leite condensado

Preparo:

Cozinhe o arroz e o leite.
Depois de cozido, acrescente o leite. Deixe levantar fervura e coloque o açúcar, cravo e canela. Quando estiver secando, coloque o leite condensado.



Júlia Schmaedecke Grandini

Arroz de leite

- 1 taza de arroz
- 750ml de leche
- ½ taza de azúcar
- clavo y canela en rama
- 1 leche condensada

Cocine el arroz con agua. Una vez cocido agregue leche. Llevar a ebullición y agregar el azúcar, el clavo y la canela. Cuando esté secando poner la leche condensada.

Da minha avó Alita, que veio a falecer, o 'portador' da receita é meu pai. O nome da receita é "massa caseira".

Meu pai ele sempre trabalhou muito duro na vida, demorando muito para se estabilizar financeiramente e na vida.

(não existe caderno ou arquivo sobre a receita)



Leonardo Pereira Reis

MASSA CASEIRA

1 kilo de harina de trigo. 1 cucharadita de azafrán, 1 cucharada y media de sal, diez huevos, 250g de manteca, 250g harina de maíz

colocar en un bol la harina, el azafrán y la sal y mezclar bien, batir los 10 huevos en un bol y añadir la harina, mezclar y amasar hasta que ya no se pegue en el bol, espolvoreando ligeramente la harina para que sea más fácil. Cortar en trozos pequeños y abrirlos con un rodillo hasta que su grosor sea muy fino, espolvorear con harina de maíz y enrollar la masa para el corte. Espolvorear con harina de maíz y enrollar la masa, y cortar al grosor deseado. después de cortar, extiende la masa debajo de una toalla para que se seque ligeramente. Apartar una porción de la masa y freírla en la masa hasta que esté dorada y crujiente, y reservar, cocinar la masa en agua hirviendo con una cucharada de sal, anclar la masa, colocarla en un refractario y verter la mantequilla con crujiente en la parte superior

Brigadeiro de colher da mamãe Bruna.
Mãe Bruninha te amo, você é a razão da minha felicidade.

-1 lata de leite condensado, coloque na panela pequena, acrescente uma colher de sopa de manteiga sem sal, misture meia barra de chocolate derretido, em fogo baixo comece a misturar sempre mexendo devagar até engrossar, quando a mistura desgrudar da panela está pronto.



Lucas Leier de Oliveira

Brigadeiro de colher caseiro.

la receta es una cuchara brigadeiro casera en 10 minutos.

Delicioso, rápido y fácil.

Ingredientes;

1. Leche condensada;
2. Barra de chocolate,
3. Mantequilla sin sal;

modo de preparo:

Pon la leche condensada en una sartén, mezcla la barra de chocolate derretida, y agrega una cucharada de mantequilla sin sal, a fuego lento, revuelve lentamente hasta que el brigadeiro se salga de la sartén, y ya estarás listo.

Está receita é da minha bisavó materna.
O nome desta receita é bolinho escaldado.
Eu não tive a oportunidade de conhecê-la,
mas, pelo o que minha mãe e avó falam ela era
apaixonada pelos doces que fazia.

Bolo Escaldado

3 Xic de farinha de trigo
1 xic de açúcar
1 pitada de sal
3 xic de leite quente
2 ovos.
Enla - doce.
misturar todos os ingrediente
exceto os ovos. Depois que mexer
colocar morna ~~rescente~~ os ovos



Manuela Machado Martins
Geyer

Bolinho escaldado

3 tazas de harina de trigo

1 taza de azúcar

1 pizca de sal

3 tazas de leche caliente

2 huevos

erva-dulce

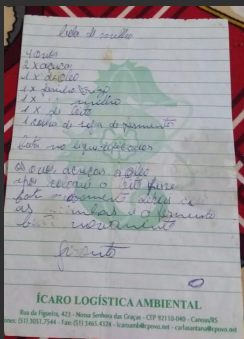
Aceite para freír

Mezcle todos los ingredientes excepto los huevos.

Después de que la masa esté tibia, agregue los huevos.

Batir la masa con una cuchara moldeamos los bizcochos y pegamos para freír.

•A receita é da vó Benta, se chama Bolo de milho. O bolo é muito gostoso, e prático de se fazer, e agradeço a vó pela receita maravilhosa.



Maria Eduarda de Lima Rosa

Pastel de maíz (Bolo de Milho)

- Cuatro huevos
- Dos tazas de azúcar
- Una taza de aceite
- Una taza harina de trigo
- Una taza de leche
- Una cucharada de levadura
- Una taza de harina de maíz

Poner en una licuadora:

- Huevos, azúcar y aceite
- Después, pon la leche
- Bata en la licuadora
- Poner la harina y la levadura
- Bata en la licuadora de nuevo.
- Hornear durante 40 min.
- Listo

A receita é da minha tia, é uma nega maluca.
Se tem bolo melhor, desconheço.

Explicação da receita:

Separar as claras e bater em neve, reserve. 2 gemas e o açúcar em uma bacia, bata uma gemada (lembrando com açúcar cristal), após acrescente a farinha, azeite e aos poucos vá acrescentando o leite sempre misturando tudo. Se for de chocolate acrescente 01 xícara de chocolate e automaticamente aumentar o leite. A massa tem que ficar homogênea para líquida (não pode ficar líquida) Por fim, acrescente as claras em neve e o fermento mexendo devagar sem tirar as bolhas que se formam. Colocar para assar em uma forma untada.



Maria Helena Ferreira Comunello

Nega maluca

Ingredientes:

2 huevos

1 xic. Açúcar cristalina

2 tazas de harina

1 xic. Aceite de oliva

+/- 1 xic. de leche

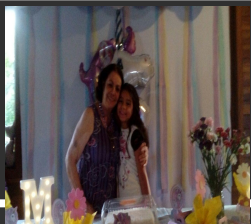
2 cucharaditas de levadura

Separar as claras e bater em neve, reserve. Adicione 2 gemas e o açúcar em uma bacia, bata uma gemada (lembrando com açúcar cristal), após acrescente a farinha, azeite e aos poucos vá crescendo o leite sempre misturando tudo. Se for de chocolate acrescente 01 xícara de chocolate e automaticamente aumentar o leite. A massa tem que ficar homogênea para líquida (não pode ficar líquida) Por fim, acrescente as claras em neve e o fermento mexendo devagar sem tirar as bolhas que se formam. Colocar para assar em uma forma untada.

De quem é a receita? Da minha vó
Qual o nome da receita? Empadinhas da vó
Iza
Querida vó, tuas empadas são as melhores
do mundo! amo muito vc .

ingredientes; 1 colher de açúcar
2 xicara De farinha 1 colher de fermento
3 ovos
1 copo de leite
½ xicara de óleo
1 colher pequena de sal

Modo de preparo:
bater todos os
ingredientes juntos
no liquidificador.(
colcar nas formas ,
1 colerinha de
massa , 1/2 de
recheio e outa
massa



MARIANA MORESCO

Empadinhas da vó Iza

INGREDIENTE: Ingredientes; 1 cucharada de azucar 2 taza. 1 cucharada de harina de levadura 3 huevos 1 vaso de leche ½ taza de aceite 1 cucharadita de sal

MODO DE PREPARO: Método de preparación: licuar todos los ingredientes en una licuadora. (Colocar en los moldes, 1 masa de pasta, 1/2 relleno y otra masa

Minha avó Rosa Maria Pudim da vovó.
Eu já comi vários pudins, mas nenhum se
compara ao sabor do pudim feito pela minha
vó. tem um significado especial, pq ela faz com
amor.

MODO DE FAZER

Bater todos ingredientes na liquidifi-
cador e despejar dentro da forma de
pudim já caramelada.

Cozinhar com a forma tampada em banho
Maria por 45 minutos, depois colocar no
gelos.



MARIANA SPADAFORA

PUDÍN DE LA ABUELA

2 latas de leche condensada

2 latas de leche entera (use lata de leche condensada como medida)

6 huevos

Una cucharada de esencia de vainilla

1 taza de azúcar para caramelizar la sartén

Manera de hacer:

Licuar todos los ingredientes en una licuadora y verter en la lata de pudín caramelizado. Cocine con la sartén cubierta en un baño María durante 45 minutos, luego ponga a congelar

De quem é a receita? A receita é do meu Pai
Qual o nome da receita? Carreteiro
Ele não tem um dia exato para fazer, ele faz de vez em quando mais eu gosto muito

Coloca-se um fio de azeite em uma panela(no fogo baixo) depois coloca-se a carne até refogar depois acrescenta-se cebola, tomate, alho e noz-moscada e refogue tudo, após coloque o arroz e em 20 minutos estará pronto, servir com tempero verde e ovos de preferência.



Mateus Rodrigues de Brida

Carreteiro - Carretero

INGREDIENTE:

Arroz, carne, sal, tomate, cebolla, ajo y nuez

MODO DE PREPARO: .

Pon un poco de aceite de oliva e coloque a carne até que esteja frita depois acrescente a cebola, o tomate, o alho e a noz-moscada e refogue tudo depois acrescente o arroz e em 20 minutos estará pronto



essa receita é da minha avó, vem dos meus bisavós



Matheus Martin de Oliveira

torta alemã

200 g de mantequilla sin sal

1 taza (té) de azúcar

1 lata de crema sin suero

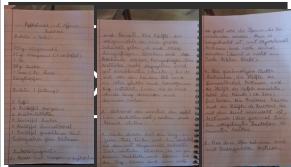
1 paquete de galleta de maicena

leche, cuanto es suficiente, para mojar la galleta

1 lata de leche condensada, sabor chocolate (o cobertura de helado)

Coloque la mantequilla y el azúcar en una batidora eléctrica y bata hasta que esté cremoso y suave. Agrega la nata y bate rápidamente solo para mezclar. Apaga la batidora y reserva. Reserva un recipiente mediano para armar los dulces. Agregue un poco de leche a un plato hondo y sumerja rápidamente algunas galletas de maicena en la leche. Forre el fondo del recipiente elegido con una capa de galletas. Agrega una capa de la crema reservada encima de las galletas. Agrega otra capa de bizcochos empapados en leche y repite el procedimiento, terminando con el bizcocho. Cubra la última capa de galletas con la leche condensada con sabor a chocolate (comprada ya preparada o como cobertura).

A receita foi criada pela minha avó e bisavó, minha vó criou a receita quando tinha 9 anos e minha bisavó fez. Elas não tinham muito dinheiro, pois eram em 15 irmãos. A receita era mais simples, mas quando ela conseguiu o primeiro emprego fez uma mais difícil, e assim se criou o strudel que ela faz hoje em dia



Apfelstrudel mit offener erdbeere
NICOLE FANTIN SOARES

strudel de manzana con fresa abierta

Ingredientes - PASTA: 350 g de harina de trigo; 1 cucharada de margarina; 1 huevo 1 taza (té) de agua; gotas de vinagre

Ingredientes - RELLENO: 5 manzanas; 2 cucharadas de margarina; 2 tabletes de fresa; 5 cucharadas de azúcar; 5 cucharadas de pan rallado; 1 cucharada de canela en polvo; azúcar glas para espolvorear

1-Hervir el agua con la margarina y reservar. Ponga la mitad de la harina de trigo en un bol grande, agregue el huevo y el vinagre. Mezclar y agregar el agua hirviendo. Agrega el resto de la harina y amasa bien (amasa) hasta que se despegue de tus manos y forme una masa muy suave y homogénea. Déjelo reposar en el interior y en el interior durante una hora.

2-Mientras espera, ralle la manzana y reserve.

3-Pasado este tiempo, dividir la masa en dos partes y extender la primera sobre la mesa espolvoreada con harina de trigo, utilizando el rodillo. Estíralo en un rectángulo, dejando la masa fina y por un lado del tamaño de la sartén que usarás. Cuando esté estirado, espolvorear con harina de trigo.

4-aislar la mantequilla derretida, espolvorear la mitad del pan rallado y disponer la mitad de la manzana, espolvorear la mitad de las fresas y colocar encima de las manzanas, y espolvorear con la mitad del azúcar mezclado con la canela.

5-Sacar del horno, espolvorear un poco de azúcar glass y servir.

De quem é a receita? Da minha Avó. Qual o nome da receita? Bolo de chocolate fofinho. Escreva uma pequena homenagem para este familiar. Vó, guerreira, amorosa e dedicada, faz um delicioso bolo. Uma vó maravilhosa!

$\frac{2}{3}$ de xícara (chá) de leite gelado (160 ml), 3 ovos, 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina (60 g), depois colocar no forno (180°) e asse por 35 a 40 minutos.



Pietro Assis Silva Pinto

Bolo do chocolate fofinho

2/3 taza de leche fría (160ml), 3 huevos 3 cucharadas de mantequilla. hornee a 180° °C y hornee de 35 a 40 minutos.

2/3 taza de leche fría (160ml), 3 huevos 3 cucharadas de mantequilla. hornee a 180° °C y hornee de 35 a 40 minutos.

Da minha mãe? Almôndegas?

Mãe obrigado por me ensinar a fazer as almôndegas quando a senhora faz elas ficou aguardando ansiosa para comer. Te amo mãe

Almôndegas

Ingredientes:

01 Kg de carne moída
02 Colheres(sopa) de azeite
01 Cebolas picadas
01 Tomate picado
01 Pacote de sazón
03 Ovos
Farinha de Trigo
Sal (a gosto)
400 g. de Molho de tomate

Preparo

Misture a carne moída com os ovos a cebola, o sal e o sazón e um pouco de azeite.

Agregue a farinha até dar o ponto de enrolar as almôndegas. Faça pequenas bolinhas e em uma panela com azeite, frite as almôndegas, selando-as em fogo alto. Retire as almôndegas e reserve em outra panela, esquentando o molho de tomate em fogo baixo. Junte as almôndegas para cozinhar no molho por cerca de 15 minutos.



Samira luz Dos santos

Almôndegas

Ingredientes: Albóndigas

Ingredientes:

01 kg de carne molida

02 cucharadas (sopa) de aceite de oliva

01 cebollas picadas

01 tomate picado

01 paquete de temporada

03 huevos

Harina de trigo

Sal a gusto)

400g. de salsa de tomate

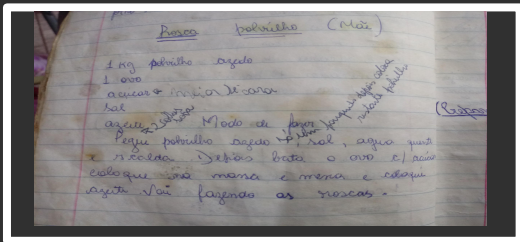
Preparación

Mezclar la carne picada con los huevos, la cebolla, la sal y condimentar y un poco de aceite.

Agrega la harina hasta que las albóndigas estén listas para enrollar. Hacer bolitas y en una sartén con aceite, sofreír las albóndigas, sellándolas a fuego alto. Retirar las albóndigas y reservar en otra sartén, calentar la salsa de tomate a fuego lento. Albóndigas para cocinar en la salsa durante unos 15 minutos.

A receita é da minha avó. O nome é ' Rosca de Polvilho '.

Essa receita minha avó ensinou para a minha mãe quando era mais nova, minha mãe e eu fazemos juntas as vezes.



Vitória Gonçalves Goulart

ROSCA DE POLVILHO

- 1 kilo de polvo agrio
- 1 huevo
- media taza de azucar
- sal (a gusto)
- 2 cucharas de aceite

Tome un poco de polvo agrio (luego agregue el resto), sal y agua caliente, mezcle hasta que quede suave.

Luego bata los huevos con azúcar; poner esta mezcla en la masa, agregar el aceite y remover todo.

Después de remover la masa, poco a poco, para darle forma a las rosquillas (creo que es mejor poner aceite de oliva o margarina en el molde para que no se pegue). Y espera hasta que te pongas rígido.

Essa receita é da minha dinda Luiza, ela faz sempre nos aniversários, eu adoro a receita pois é fácil é super deliciosa. Fica super leve, cremosa e com gosto de chocolate com bombom.

Você precisa bater no liquidificador duas latas de brigadeiro piá com 3 cremes de leite. Picar 10 bombons e colocar por cima. Depois é só colocar na geladeira e esperar gelar um pouquinho. Está pronto, simplesmente maravilhoso e fácil.



Vitória Rosa

Mousse de bombom

Latas de brigada, crema agria y dulces (Ciruela de azúcar)

Necesitas mezclar dos latas de brigadeiro piá con 3 cremas agrias. Picar 10 chocolates y ponerlos encima. Luego ponlo en la nevera y espera a que se congele un poco. Está listo, simplemente maravilloso y fácil.

Essa é uma receita da minha nonna, Íris. Em muitas datas comemorativas onde toda a família se encontra, o capelletti será servido. Minha nonna conhece essa receita por ter uma forte descendência italiana.

Em um refratário, coloque a farinha, deixando um pequeno espaço no meio. Coloque o sal, os ovos e o azeite, misture bem. Após, amasse a massa com as mãos até ficar homogênea e deixe descansar por 30min. Estique a massa e corte em círculos. Adicione frango desfiado com queijo para o recheio e os feche como pastel. Por último, cozinhe os capelettis em água fervente.



Yasmin Gabe Cimarosti

CAPELETTI

200g Harina de trigo

2 huevos

1 cucharada de aceite de oliva

2 tazas de pollo desmenuzado

1 taza de queso

- En un bol, colocar la harina, dejando un pequeño espacio en el centro. Añadir la sal, los huevos y el aceite de oliva.
- Mezclar bien y amasar la masa con las manos hasta que sea homogénea.
- Déjelo reposar durante 30 minutos.
- Estirar la masa y cortarla en círculos.
- Añade el pollo desmenuzado y el queso para el relleno.
- cerrar como un pastel.
- cocer los capelettis en agua hirviendo.