

PENNE AL PECCINATTA

INGREDIENTES

1 cebola grande
1 dente de alho
1 tomate grande
1 pimentão vermelho sem as sementes (opcional)
azeite de oliva
molho de tomate de saquinho ou caixa
páprica doce
1 colher (chá) de mel
molho inglês
pimenta-do-reino moída ou em pó (opcional)
sal
200 g de mussarela
500 g de penne

MODO DE PREPARO

Primeiro, corta todos os ingredientes sólidos em quadrados pequenos

Coloque um fio de azeite em uma frigideira, e coloque a cebola e o alho picados para fritar com o azeite, vai adicionando um pouco de azeite para fritar melhor

Não pare de mexer e coloque o tomate e o pimentão, também picados, junto com a cebola e o alho, para fritar um pouco o pimentão

Acresecente uma colher (café) de sal, e junte o molho de tomate quando soltar um pouco a água do tomate

Depois que tudo estiver misturado, coloque uma colher (chá) de mel, uma colher (sopa) pequena de molho inglês, e uma colher (chá) de páprica doce,

Depois do molho pronto coloque a massa para cozinhar na água com uma colher (sopa) de sal dissolvida.

Quando a massa estiver ao dente, cõe a massa e misture com o molho

Quando estiver tudo bem misturado, coloque o queijo por cima da massa e vai misturando até ficar derretido

Pronto! É só comer!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13483-penne-al-peccinatta.html>