

# 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

Colque 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

Acrecenta uma colher (café) de sal, e junta 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>