PENNES AO MOLHO DE QUEIJOS

INGREDIENTES

500 g de massa pennes ou outra de sua preferência

1/2 cebola média picada

1 de xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de manteiga

3/4 de xícara (chá) de queijo gorgonzola esfarelado

3/4 de xícara (chá) de queijo mussarela picado

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

1 lata de creme de leite

1 xícara (chá) de cebolinha verde picada

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela média refogue a cebola na manteiga

Misture o leite e o amido e junte ao refogado

Deixe ferver

Adicione os queijos

Deixe derreter, mexendo sempre

Adicione o creme de leite

Tempere com sal e pimenta a gosto

Cozinhe a massa em uma panela com água fervente

A massa deve ficar

Coloque a massa em uma travessa e acrescente o molho de queijos

Misture tudo muito bem

Na hora de servir acrescente a cebolinha picada e misture bem

Sirva em seguida acompanhado de uma carne e uma salada verde

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1515-pennes-ao-molho-de-queijos.html