

PENNE COM BACON E ERVILHA FRESCA

INGREDIENTES

3 xícaras de penne

4 fatias de bacon picadas fininha

1 xícara ervilha fresca

1 xícara tomate grape (cortados ao meio)

pimenta moída

orégano

sal

1 colher (sopa) bem cheia de requeijão

2 colheres queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Coloque penne para cozinhar, somente com sal e deixe al dente.

Coloque ervilha na água quente, deixe ferver, coe e reserve.

Pique o bacon bem fininho e frite no azeite de oliva.

Quando bacon estiver bem dourado, acrescente a ervilha, os tomates, coloque cheiro-verde, pimenta e orégano.

Retire penne da água e misture os ingredientes, acrescentando o requeijão e o queijo parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17708-penne-com-bacon-e-ervilha-fresca.html>