

# MACARRÃO AO MOLHO CARUSO

## INGREDIENTES

- 300 g de macarrão penne
- 200 g de cogumelos champignon de Paris frescos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara de caldo de carne
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- 1 xícara de leite
- 1 caixinha de creme de leite
- 200 g de peito de peru defumado

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão penne deixando-o ao dente (aproximadamente 10 minutos).

Escorra e reserve.

Em uma frigideira, derreta a manteiga e adicione os cogumelos, já lavados e fatiados.

Deixe os cogumelos dourarem.

Eles irão absorver a gordura e depois liberá-la.

Retire os cogumelos da frigideira e reserve-os.

Com a gordura da frigideira, adicione as duas colheres de farinha e misture.

Depois acrescente o caldo de carne e mexa bem.

Quando reduzir um pouco, acrescente o leite e deixe reduzir à metade.

Então adicione o creme de leite e deixe engrossar um pouco.

Com o molho mais espesso, retorne os cogumelos à frigideira e acrescente o queijo e o peito de peru picado.

Acrescente sal a gosto e misture ao macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18357-macarrao-ao-molho-caruso.html>