

PENNE À CARBORETTO

INGREDIENTES

200 g de creme de leite
1 linguiça calabresa
50 g de queijo mussarela
1 cebola média
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
400 ml de leite
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto (até ficar apimentado)
500 g de macarrão penne

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão penne e pique a cebola.
Doure a cebola com a calabresa até assar a calabresa.
Adicione o creme de leite e a calabresa com a cebola.
Misture o trigo com o leite, de modo que o trigo dissolva no leite.
Adicione a mistura ao creme de leite com a calabresa, adicione o sal e a pimenta.
Misture o molho até começar a encorpar.
Adicione o queijo mussarela antes de encorpar.
Misture o todo o molho até o queijo desaparecer na mistura e o molho estará pronto.
Sirva o macarrão com o molho ainda quente e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19549-penne-a-carboretto.html>