

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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