

# 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>