

PENNE ROSADO

INGREDIENTES

500 g de penne
400 g carne moída
1/2 calabresa cortada em quadradinhos
1 molho de tomate
1 pote de requeijão
1 creme de leite
200 g azeitona
200 g mussarela
200 g de presunto
1 cebola
1 colher (chá) de alho
manjericão a gosto
queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão, deixe al dente e despeje numa travessa.

Polvilhe o manjericão.

Numa frigideira, dê uma fritada rápida na calabresa e reserve.

Doure a cebola e o alho e cozinhe a carne.

Preaqueça o forno por 10 minutos, a 200° C.

Junte a carne, a azeitona e a calabresa, despeje o molho de tomate e misture.

Acrescente o requeijão e misture.

Adicione creme de leite, desligue o fogo e misture.

Adicione o queijo e o presunto.

Despeje o molho na travessa com o macarrão, misture, polvilhe o queijo ralado e leve ao forno por 15 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20220-penne-rosado.html>