PENNE COM ESPINAFRE E ALCACHOFRA

INGREDIENTES

4 xícaras de macarrão tipo penne

1/2 maço grande de espinafre (200 g)

1 xícara de coração de alcachofra

450 g de cream cheese

1 colher (sopa) de alho em pó

1 colher (chá) de pimenta do reino

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de manteiga

2 xícaras de leite

queijo parmesão ralado a vontade

MODO DE PREPARO

Cozinhe o penne até que esteja "al dente", coloque embaixo da água fria para parar o cozimento e reserve.

Refogue as folhas do espinafre na manteiga, até que elas fiquem murchas.

Adicione os corações de alcachofra e mexa um pouco.

Acrescene o cream cheese e mexa, até que o queijo derreta e vire um creme.

Adicione o alho em pó, o sal, a pimenta, o leite e mexa até começar a borbulhar.

Acrescente o penne cozido ao creme e misture bem.

Coloque o queijo parmesão ralado por cima do macarrão na hora de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20887-penne-com-espinafre-e-alcachofra.html