

# PENNE AO MOLHO BRANCO COM SALSÃO

## INGREDIENTES

500 g de penne

1 lata de creme de leite com soro

1 e 1/2 lata de leite de vaca (use a lata do creme de leite para medir)

4 talos e folhas de salsão bem lavados e cortados em rodelas de meio centímetros

1 caldo de legumes 50 ml de água

2 colheres de maionese

2 colheres de manteiga

200 g de mussarela ralada no ralo grosso

50 g de queijo parmesão ralado

pimenta-do-reino e orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o penne conforme a embalagem e reserve.

Coloque a manteiga numa panela e deixe derreter.

Junte o salsão e adicione a água, o caldo de legumes.

Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo bem baixo por uns 5 minutos, ou até o salsão ficar molinho.

Ainda com o fogo aceso, adicione a maionese, o leite, o creme de leite, o queijo ralado a pimenta-do-reino, e o orégano.

Misture bem até ferver.

Apague o fogo e adicione a mussarela e mexa até derreter.

Misture o penne e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21366-penne-ao-molho-branco-com-salsao.html>