

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 salsa bem lavados e cortados em rodela 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 salsa 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 salsa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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