

PENNE AO MOLHO DE LINGÜIÇA

INGREDIENTES

- 1 colher de óleo
- 1/2 xícara de bacon picado (100 g)
- 5 gomos de linguiça toscana fresca esfarelada
- 2 cebolas médias cortadas em rodela
- 1 lata ou sachê de molho pronto
- 1/2 xícara de água
- pimenta-do-reino a gosto
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 1 pacote de macarrão penne colorido (500 g)
- 2 tomates picados
- queijo ralado (50 g)

MODO DE PREPARO

Numa panela aqueça o óleo e doure o bacon e a linguiça.

Junte a cebola o tomate e refogue até murchar.

Acrescente o molho de tomate, a água e coloque a pimenta-do-reino a gosto.

Cozinhe em fogo brando com a panela tampada por cerca de 5 minutos ou até o molho começar encorpar, desligue o fogo.

Acrescente o creme de leite e mexa.

Numa tigela, coloque o macarrão já cozido, despeje o molho e espalhe bem.

Coloque o queijo ralado, deixe no forno por 7 minutos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24594-penne-ao-molho-de-linguica.html>