

MACARRÃO AO MOLHO DE RICOTA DEFUMADA E PEITO DE PERU DEFUMADO

INGREDIENTES

500 g de macarrão penne ou fusili

1/4 ou 250 g de ricota defumada

400 g de queijo tipo cottage

1 a 2 copos de leite, a gosto pois serve para dar consistência no molho

1 lata de ervilha em conserva

200 g de peito de peru cortado em quadradinho, ou se for em fatias picadas em quadradinho também

sal a gosto

100 g de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Ferva a água e cozinhe a massa escolhida até ficar ao dente, escorrer e colocar em um recipiente suficiente grande para caber.

No liquidificador, bata a ricota, o cottage e o leite, lembrando de colocar o leite aos poucos até a mistura ficar cremosa, atendendo a sua preferência e dosar o sal.

No recipiente em que está o macarrão, coloque a ervilha escorrida e o peito de peru.

Espalhe o molho que bateu no liquidificador por cima e misture.

Finalize com parmesão ralado por cima.

Tampe com papel-alumínio e leve ao forno por aproximadamente 15 a 20 minutos a 180º C, ou até que comece a ferver o molho e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24907-macarrao-ao-molho-de-ricota-defumada-e-peito-de-peru-defumado.html>