

PENNE CREMOSO DA EMILLY

INGREDIENTES

1 pacote de penne
bacon em cubinhos
1 lata de milho em conserva
2 potinhos de requeijão cremoso
1 caixinha de creme de leite
tempero verde
sal e especiarias a gosto
queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Frite o bacon com óleo em uma frigideira e reserve, deixando abafado com uma tampa.

Cozinhe o penne na água com sal até ficar al dente.

Deixe preparado o creme: misture o creme de leite e o requeijão em um pote e espere a massa ficar pronta.

Escorra o macarrão, devolva-o à panela e acrescente o tempero verde e as especiarias que desejar.

Em seguida coloque o creme.

Não deixe que a massa seque, pois pode grudar.

Acrescente o bacon frito e o milho em conserva.

Depois de misturar os ingredientes, coloque em fogo médio para esquentar durante 3 minutos.

Acrescente o queijo parmesão ralado por cima e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26496-penne-cremoso-da-emilly.html>