

PENNE AO MOLHO BRANCO COM ERVILHAS

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão penne
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 litro de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 cebola grande ralada
- 1 pacote de ervilha congelada
- 2 colheres de trigo
- 1 colher de amido de milho
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 lata de creme de leite
- noz-moscada

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela, derreta a margarina, junte a cebola e mexa até amolecer bem a cebola.

Junte o leite (reserve um copo) e mexa de vez em quando por 10 minutos.

No copo que reservou, adicione o trigo e bata com um garfo.

Depois, adicione o amido e também bata com um garfo (para não empelotar).

Em seguida, misture na panela e junte a ervilha, pimenta-do-reino e noz moscada, mexendo até engrossar o molho.

Desligue o fogo e junte o creme de leite e mexa bem, agora acerte o sal se necessário.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26657-penne-ao-molho-branco-com-ervilhas.html>