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