

PENNE AO MOLHO DE MANJERICÃO

INGREDIENTES

500 g de macarrão penne
300 ml de leite
200 ml de creme de leite
2 colheres de sopa de de trigo
1 colher sopa de margarina
noz moscada a gosto
1 punhado de manjericão
1 cubo de caldo de carne
2 litros de água
azeite, parmesão ralado e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água, sal e óleo conforme orientação do fabricante.

Em outra panela derreta a margarina, a farinha de trigo e o caldo de carne.

Acrescente 250 ml de leite de uma vez só, mexendo sempre pra não empelotar até atingir o ponto.

Liquidifique o manjericão em 50 ml de leite e acrescente ao molho branco.

Acrescente também o creme de leite e mantenha em fogo baixo até que o molho fique bem quente, não deixe ferver por causa do creme de leite.

Escorra a água do macarrão, coloque em um refratário e cubra com o molho de manjericão, parmesão ralado e azeite a gosto.

Sirva acompanhado de um bom vinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29537-penne-ao-molho-de-manjericao.html>