

PENNE COM SALMÃO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

500 g penne grano duro
500 ml creme de leite
500 ml leite
400 g queijo parmesão ralado (fresco)
3 colheres de manteiga
3 colheres amido de milho
1 cebola grande (cubos pequenos)
2 dentes alho (amassado)
350 g salmão (cubos grandes)
1 limão
sal, pimenta e azeite de oliva

MODO DE PREPARO

MACARRÃO

Macarrão Em uma panela com água fervente, adicione uma pitada de sal e um fio de óleo.

Cozinhe o macarrão por aproximadamente 6 minutos, escorra e reserve.

MOLHO BRANCO

Derreta a manteiga adicione a metade da cebola e misture até dourar.

Adicione o creme de leite e espere ferver.

Depois dilua o amido de milho no leite, junte ao creme de leite e misture até ferver novamente.

Continue misturando até que o molho engrosse e fique mais cremoso (caso necessário você pode adicionar mais uma colher de amido de milho).

Acrescente 300 g de queijo parmesão e misture até derreter.

SALMÃO

Salmão Tempere os cubos de salmão com limão, sal e pimenta a gosto.

Em um frigideira grande, refogue o restante da cebola e o alho amassado com um pouco de azeite de oliva.

Acrescente o salmão em cubos e misture lentamente para que os pedaços não desmanchem.

Quando estiverem dourados estão prontos.

MONTAGEM

Em uma travessa de vidro adicione o macarrão cozido.

Depois cubra com os cubos de salmão refogados.

Adicione o molho branco e misture até que todo o macarrão seja coberto pelo molho e pelo salmão.

Cubra com o restante do queijo ralado e gratine no forno até que o queijo derreta e o molho comece a borbulhar.

Sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/29899-penne-com-salmão-ao-molho-branco.html>