

MOLHO ROSÊ COM PEITO DE PERU LIGHT

INGREDIENTES

300 g peito de peru light ou presunto cru fatiados
1 garrafa grande de creme de leite fresco (500 ml)
1 cebola grande picada
3/4 ou 1/2 lata de extrato de tomate
1/2 colher de sobremesa de açúcar
2 colheres de sopa de margarina ou manteiga
2 xícaras de leite
1 pacote de massa parafuso, farfalle ou penne
queijo parmesão ralado a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique a cebola. Corte as fatias de peito de peru ou de presunto cru 1,0 x 1,5.

Coloque a água para ferver a massa.

Em uma panela, coloque a margarina/manteiga e coloque a cebola para murchar.

Junte o extrato de tomate e açúcar e deixe apurar por 5 minutos.

Adicione o peru picado e mexa por 5 minutos.

Coloque a massa na água fervente com sal (observar o tempo do ponto "al dente" da embalagem). Coloque o leite no molho de peito de peru e deixe ferver. Adicione o creme de leite fresco no molho e quando ferver, desligue o fogo. Escorra a massa e coloque de volta na mesma panela em que cozinhou. Adicione o molho na massa com fogo ligado e mexa até que a massa absorva o molho (aproximadamente 5 minutos). Desligue o fogo e coloque um pouco de parmesão ralado e mexa. Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31918-molho-rose-com-peito-de-peru-light.html>