PENNE AO MOLHO BRANCO COM SHIITAKE

INGREDIENTES

200 g de macarrão tipo Penne

100 g de shiitake

50 g de queijo parmesão

200 ml de leite

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de manteiga

1 caixa de creme de leite

pimenta branca

cebolinha para decorar

sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa al dente

Misture a farinha e a manteiga em fogo baixo por 2 minutos.

Acrescente o leite e mexa bem para não empelotar.

Acrescente o shiitake e o creme de leite.

Coloque a pimenta e o sal a gosto.

Depois é só montar no prato a massa, molho branco, cebolinha e queijo parmesão.

Bom apetite!

Dica: Não esqueça que o queijo parmesão é salgado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32676-penne-ao-molho-branco-com-shiitake.html