

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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