

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>