

# PENNE AO MOLHO BRANCO COM PRESUNTO E ATUM (FORNO)

## INGREDIENTES

300 g de massa penne

100 g de presunto cortado em fatias finas ou cubinhos

100 g de queijo cortado em cubinhos

300 g de atum em conserva

1 colher de sopa de manteiga

1 caixinha de creme de leite

1 colher de sopa de salsa fresca picada

2 colheres de sopa de queijo ralado.

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhar a massa e reservar.

Numa frigideira, colocar na manteiga o presunto, o atum e a salsa.

Após aquecer, desligar o fogo, acrescentar o creme de leite e o queijo. Misturar este molho ao macarrão.

Numa travessa, colocar o macarrão já com o molho misturado.

Polvilhar com o queijo ralado.

Fechar a travessa com papel alumínio e assar por 15 minutos em forno a 180°C.

Servir quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33575-penne-ao-molho-branco-com-presunto-e-atum-forno.html>