

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.

©2024 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>