PENNE AO MOLHO ROQUEFORT

INGREDIENTES

500 g de penne

azeite de oliva

200 g de queijo roquefort

1 caixa de creme de leite

1 colher (sopa) de manteiga

1 kg de filé

molho sakura

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos pequenos.

Ponha os cubos de carne em um refratário, salgue a gosto e coloque o molho Sakura sobre a carne, mexendo de forma que todos os cubos sejam emergidos pelo molho.

Despeje aos poucos os cubos de carne numa frigideira, com uma colher de sopa de manteiga. Deixe assar em fogo médio.

Depois de assar o filé, reserve-o.

Coloque água em uma panela e, quando a água estiver fervendo, adicione um pouco do azeite e de sal, e despeje a massa.

Na preparação do molho, pegue uma panela pequena, coloque a manteiga e logo após o queijo Roquefort cortado em cubinhos, mexendo até derretê-lo. Adicione então a caixa de creme de leite e continue misturando.

Neste momento, o penne estará quase pronto. Misture o molho aos cubos de carne, coloque o macarrão em um refratário e despeje-os por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34587-penne-ao-molho-roquefort.html