

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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