

# PENNE AO MOLHO ESPECIAL

## INGREDIENTES

- 1 pacote de Penne de sua preferência
- 1 cebola picada bem pequena
- 1 pimentão picado bem pequeno
- 1 porção pequena de salsa fresca e picada
- 1 pacote de molho de tomate pronto de sua preferência
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1/2 lata de milho verde
- 1 tablete de caldo Knorr de sua preferência
- 1 colher de margarina ou manteiga (pode usar também azeite de oliva)

## MODO DE PREPARO

Primeiro coloque o Penne para cozinhar e deixe "al dente".

Depois coloque a colher de manteiga numa vasilha e leve ao fogo para derreter.

Adicione a cebola e o pimentão.

Coloque metade do caldo knorr nesta mistura e adicione, segundos depois, o molho de tomate.

Misture bem o molho de tomate.

Adicione o milho verde e a salsa.

Mexa de vez em quando.

Quando ferver bem adicione o creme de leite de uma só vez e mexa até ele fazer um creme homogêneo.

Agora prove e veja se está sem sal. Se estiver, adicione a outra metade do tablete de knorr.

Por último, misture o requeijão e mexa bem.

Agora basta colocar em um recipiente e misturar o Penne com o molho.

Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34884-penne-ao-molho-especial.html>