

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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