

PENNE COM ERVILHAS E CHEIRO VERDE DA VÁ

INGREDIENTES

PARA DECORAR:

Para decorar: 1 tomate cereja

1 ramo de manjeriço, hortelã ou salsinha

2 colheres de ervilhas p/ cada prato ou se for um recipiente maior como o marinex, use 1 lata inteira.

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Coloque a 1 lata de creme de leite (sem soro), as 2 colheres de molho de tomate, o Cheiro verde à vontade e o sal a gosto.

Misture tudo em uma panela pequena ou média de sua preferência e deixe aquecer por cerca de 5 minutos.

Após este tempo desligue a panela e vá colocando o molho aos poucos sobre o prato ou o recipiente.

Decore o prato com o cheiro-verde, as ervilhas, 1 tomate cereja dividido em duas partes e 1 raminho de manjeriço, hortelã ou salsinha para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35228-penne-com-ervilhas-e-cheiro-verde-da-va.html>