

# PENNE AO MOLHO DE TOMATE E CREME DE LEITE

## INGREDIENTES

500 g de macarrão Penne

3 colheres(sopa) de azeite extra virgem

1 dente de alho picado

1 cebola pequena picada

1 lata de molho de tomate refogado

1 lata de creme de leite

1 colher(sopa) de ervas frescas (manjericão ou salsa)

Sal e queijo parmesão ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão normalmente, por aproximadamente 8 minutos e reserve.

Aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho, acrescente o molho de tomate refogado, a erva fresca e o sal.

Acrescente o creme de leite. Num refratário, coloque o macarrão e regue com o molho, decorando com queijo parmesão ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/35648-penne-ao-molho-de-tomate-e-creme-de-leite.html>