

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 (manjeriço 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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