

PENNE AO MOLHO DE ALFREDO

INGREDIENTES

500 g de penne

1 cebola

1 lata de creme de leite

1 caldo knorr de galinha

Queijo Parmesão a gosto (Vigor)

2 colheres de sopa de azeite

Pimenta-do-reino

Sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe o penne e reserve.

Numa panela coloque o azeite, a cebola bem cortadinha, o caldo knorr e refogue.

Coloque o sal e a pimenta aos poucos .

Quando já estiver bem douradinho coloque o creme de leite e abaixe o fogo, mexendo até levantar fervura (cuidado para não queimar).

Coloque o penne e aumente o fogo.

Misture bem e sirva com bastante queijo parmesão.

Aproveite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35854-penne-ao-molho-de-alfredo.html>