

PENNE AL LIMONE

INGREDIENTES

1 pacote de massa penne

2 litros de água

3 caixas de creme de leite

2 limões siciliano pequeno

2 colheres de sopa de manteiga

1 cebola pequena

sal

noz moscada

parmesão

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver com sal a gosto.

Despeje o pacote de massa e deixe cozinhar por 12 minutos aproximadamente.

Pique a cebola e numa panela coloque-às para dourar na manteiga.

Acrescente o suco dos limões siciliano e deixe levantar fervura.

Em seguida da fervura, acrescente as 3 caixas de creme de leite, mexa.

Coloque sal e noz moscada a gosto, pouco.

Quando o molho começar a ferver, desligue e deixe esfriar, por 5 minutos.

Bata o molho no liquidificador e volte para a panela para engrossar.

Escorra a água do macarrão e jogue o molho por cima. Se desejar pode colocar parmesão ralado grosso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/36028-penne-al-limone.html>