

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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