

MACARRÃO COM REQUEIJÃO E PEITO DE PERU

INGREDIENTES

500 g de penne
200 g de requeijão da sua preferência
300 g de peito de peru
200 g de mussarela
1 pacote de molho de tomate
1 caixa de creme de leite
1/2 pacote de ervilha fresca
2 dentes de alho
1/2 cebola
2 colheres de azeite
tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno por 15 minutos.

Primeiro pique a cebola e o alho, reserve.

Pique a mussarela e o peito de peru em cubos.

Em uma panela acrescente o azeite e refogue a cebola e o alho. Após refogado acrescente o molho de tomate, requeijão e o creme de leite, misture até ficar homogêneo.

Desligue o fogo e misture a ervilha, o peito de peru e a mussarela.

Em uma travessa despeje o macarrão, acrescente o molho e polvilhe com mussarela ralada.

Deixe assar por 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36195-macarrao-com-requeijao-e-peito-de-peru.html>