

PENNE RÁPIDO

INGREDIENTES

200 g massa penne
300 g carne picada em cubinhos (patinho, alcatra, filé mignon)
2 colheres de manteiga
3 colheres de maionese
1 colher de mostarda
1/2 xícara de água
1 cebola pequena
1 dente de alho
100 g queijo mussarela escamado
1 colher de óleo ou azeite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Cozinhe a massa na água com sal e óleo como indica a embalagem até ficar al dente e reserve.

MOLHO:

Molho: Em uma panela leve ao fogo a manteiga para derreter e acrescente a cebola cortada em cubos pequenos.

Espere murchar e coloque o alho também picadinho.

Quando a cebola dourar coloque a carne picada e deixe fritar bem.

Quando a carne estiver bem douradinha acrescente a água e mexa até ficar um molho.

Coloque a maionese e a mostarda e mexa até ficar homogêneo.

Coloque o queijo e junte a massa cozida, misture bem até o queijo derreter aí é só servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36802-penne-rapido.html>