

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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