

PENNE À PARMEGIANA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão (penne)
1 pacote de molho de tomate Pomarola 520 g
1 pacote de molho de tomate pomarola 260 g
1 creme de leite
2 tabletes de caldo knorr sabor galinha
1/2 cebolada picada
400 g de presunto
400 g de mussarela
500 g de frango desfiado
250 g de queijo parmesão
azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão normalmente e reserve.

Em uma panela coloque um pouco de azeite, a cebola picada e deixe dourar em fogo baixo. Acrescente o caldo knorr, o molho de tomate pomarola de 520 g, o frango desfiado e o presunto.

Mexa bem em fogo baixo por volta de 5 minutos.

Coloque o macarrão em uma assadeira de vidro e cubra com o molho que foi feito.

Mexa bem, em seguida coloque a mussarela por cima, espalhe um pouco do molho de tomate pomarola de 260 g sobre a mussarela.

Coloque parmesão a gosto e leve em forno médio por cerca de 10 a 15 minutos.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37756-penne-a-parmegiana.html>