

PENNE AO MOLHO BRANCO DA KARLA

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão pene
água (para cozinhar o macarrão)
azeite extra virgem
2 colheres (sobremesa) de margarina
1 colher (café) de alho moído
orégano a gosto
1/2 gomo de calabresa em cubos
2 caixas (200 g cada) de creme de leite
250 ml de leite
2 colheres (sobremesa) de amido de milho
azeitonas picadas a gosto
1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhar o macarrão normalmente na água fervente até o ponto desejado da massa.

Depois de escorrer o macarrão, despeje sobre ele um fio de azeite e espalhe para manter o macarrão soltinho.

Em outra panela coloque as 2 colheres de margarina e mais um fio de azeite e refogue o alho com o orégano a gosto.

Quando o alho estiver pegando cor, acrescente a calabresa e frite bem.

Acrescente as duas caixinhas de creme de leite e mexa até borbulhar.

Dissolva o amido de milho no leite e acrescente na panela.

Acrescente as azeitonas picadas e mexa até o molho pegar uma consistência mais cremosa ou até o ponto desejado.

Acrescente o queijo ralado e desligue o fogo em seguida.

Sirva o penne e cubra com o molho, pode-se usar um pouco mais de orégano para decorar o prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38200-penne-ao-molho-branco-da-karla.html>