

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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