

MACARRÃO AO CREME

INGREDIENTES

500 g de macarrão penne
1 gomo de calabresa frita em cubos
1/2 lata de ervilha
1/2 lata de milho verde
300 g de peito de peru em cubos
1 lata de creme de leite
200 g de queijo parmesão
sal e azeite

MODO DE PREPARO

Ferva 1 litro e 1/2 de água com um fio de azeite e sal.

Quando ferver adicione o macarrão e deixe por 9 minutos.

Desligue o fogo, escorra o macarrão e volte-o para a panela com a calabresa e o peito de peru. Misture, acrescente o creme de leite e mexa até engrossar. Quando engrossar, acrescente a ervilha e o milho, desligue e passe para um refratário imediatamente e salpique o parmesão. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38662-macarrao-ao-creme.html>