

# 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-macarao-ao-creme.html>