

PENNE COM CAMARÃO

INGREDIENTES

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel: 1 copo de leite (250 ml)

1 colher de sopa cheia de manteiga

2 colheres de sopa de farinha de trigo

sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel: Derreta a manteiga e aos poucos misture a farinha de trigo, deixando formar um creminho levemente dourado.

A seguir coloque o leite também aos poucos e mexa até engrossar.

Acrescente os temperos e está pronto.

Todo o processo deve ser feito em fogo baixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38823-penne-com-camarao.html>