

PENNE À PARISIENSE

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 200 g de presunto

1 lata de creme de leite

1 colherinha de sal

1 xícara e 1/2 de leite

2 colheres de farinha de trigo

1 pitada de noz moscada ralada

2 colheres de ervilhas

2 colher de margarina

1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a água para ferver e acrescente o óleo e o sal.

Depois que levantar fervura coloque o macarrão e cozinhe por 15 minutos, escorra e reserve .

Molho:

Em uma panela sem ligar o fogo acrescente o creme de leite, o sal, a noz moscada, 1 xícara de leite, a margarina e o queijo

Na 1/2 xícara de leite dissolva a farinha, mexa bem.

Passa pela peneira fina e misture nos ingredientes da panela.

Mexa bem e leve ao fogo até engrossar, desligue o fogo.

Corte o presunto em tiras, misture no creme, acrescente as ervilhas .

Coloque o macarrão em uma travessa e jogue o molho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41051-penne-a-parisiense.html>