

PENNE AO BRÓCOLIS

INGREDIENTES

1 litro de leite
1 caixinha de creme de leite (200 g)
2 tabletes de caldo de frango
sal e pimenta-do-reino moída a gosto
250 g de penne (ou outro macarrão curto)
1 couve-flor cortada em buquês pequenos (300 g)
150 g de presunto picadinho (1 xícara de chá)
100 g de champignons picados (½ xícara de chá)
50 g de ervilha fresca congelada (1/3 xícara de chá)
½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado (50 g)
salsinha picadinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque 1 litro de leite, 1 caixinha de creme de leite, 2 tabletes de caldo de frango, sal e pimenta-do-reino moída a gosto e leve ao fogo médio até ferver.

Adicione 250 g de penne, 1 couve-flor cortada em buquês pequenos, misture e deixe cozinhar por 12 minutos.

Apague o fogo, acrescente 150 g de presunto picadinho, 100 g de champignons picados, 50 g de ervilha fresca congelada e ½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado. Misture, tampe a panela e deixe por 3 minutos. Salpique salsinha picadinha a gosto e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41535-penne-ao-brocolis.html>