

# PENNE COM AGRIÃO À MODA RAVANELLI

## INGREDIENTES

300 g de filé mignon ou alcatra em cubos

300 g de penne

4 dentes de alho

1/2 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de azeite

1 molho de agrião

1/2 cebola média

sal

pimenta-do-reino

1/2 colher de sopa de molho inglês

queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Corte o filé em cubos.

Ferva a água e cozinhe o penne.

Não passe do ponto, ou se preferir quase al dente.

Em uma frigideira grande ou panela que seja boa para fritar, derreta a manteiga com o azeite, depois de bem quente coloque os cubos de carne, adicione sal e pimenta-do-reino a gosto.

Depois de dourado, em fogo alto, adicione o alho fatiado bem fino, a cebola picada, refogue por 1 minuto e adicione o molho inglês mais 1 minuto, mexendo bem por todo o tempo.

Adicione o penne.

Se preferir coloque também mais um pouco de azeite.

Quando o penne adquirir a cor e os pedaços do tempero adicione o agrião picado em pedaços do tamanho de suas folhas.

Caules também dão um sabor especial crocante.

Apague o fogo em seguida e sirva com o queijo ralado por cima.

Não cozinhe o agrião ele deve estar crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42441-penne-com-agriao-a-moda-ravanelli.html>