

PENNE AO MOLHO DE LEGUMES

INGREDIENTES

MOLHO DE LEGUMES:

Molho de Legumes: 2 cenouras pequenas picadas em quadradinhos

1 abobrinha média picada em quadradinho

1 lata de ervilhas

1 cebola pequena picada ou ralada

4 colheres sopa de manteiga (2 p/ o molho e 2 p/salpicar no final)

2 tomates grandes picados em quadradinhos sem semente

1/2 xícara de parmesão ralado

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: 2 colheres de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de farinha de trigo

2 copos (tipo requeijão) de leite

sal e pimenta do reino

noz-moscada ralada a gosto

MODO DE PREPARO

Depois de cozido e escorrido reservar o macarrão.

Numa panela prepare o molho de legumes levando ao fogo 2 colheres de manteiga para fritar a cebola até dourar .

Acrescente as cenouras picadas a abobrinha e as ervilhas.

Frite um pouco e coloque os tomates picados e deixe cozinhar por 20 minutos colocando pouca água quando necessário até que estejam macios.

Prepare o molho branco misturando todos os ingredientes e cozinhe mexendo sempre até engrossar se achar que engrossou muito coloque mais um pouco de leite não deve ficar muito grosso Unte uma refratária com manteiga despeje o macarrão e misture nele o molho branco com 2 colheres do queijo ralado.

Em cima de tudo espalhe o molho de legumes e o restante do queijo ralado.

Leve ao forno por aproximadamente 10 minutos para derreter o queijo.

Coma muito porque vai ficar bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42776-penne-ao-molho-de-legumes.html>