PENNE A CAMPOSESA

INGREDIENTES

500 g penne barilla

100 g de presunto magro em pedaço cortado em cubos

1 lata de creme de leite

1 caixinha de creme de leite

1/2 lata de milho verde

250 g de palmito picado em cubos

100 g de champignon

50 g de azeitonas picadas

1/2 cebola grande picada em cubos

5 dentes de alhos triturados

50 ml de azeite extra virgem

100 g de queijo parmesão ralado

sal a gosto

ajinomoto a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:Refogar o presunto no azeite ate ele mudar de cor, adicionar o alho triturado e mexer mais um pouco.

Adicionar a cebola, milho verde, palmito picado e azeitonas em cubos e refogar mais um pouco.

Adicionar a lata e a caixinha de creme de leite e o champignon, sal, ajinomoto e pimenta-do-reino a gosto.

Misturar ate começar a ferver e pronto.

PENNE:

Penne:Preparar o penne conforme indicações na embalagem.

Coloque o penne em um refratário, adicione o molho pronto e sirva com queijo parmesão ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44180-penne-a-camposesa.html