

# 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 até 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 até 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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