PENNE AO CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

500 g macarrão penne

200 g de manteiga

3 cebolas grandes (picados)

2 dentes de alho (picados)

1 caixa de creme de leite

1 tablete de caldo carne

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão (al dente) com um pouco de sal e um fio de azeite e reserve.

Dica: Sempre que faço cozimento de massas, assim que retiro do fogo, dou um choque em água fria para interromper o processo.

Em uma panela, derreta a manteiga, e refogue o alho e a cebola até que os mesmos "murchem" e fiquem "transparentes".

Retire do fogo, e bata no liquidificador até que chegue ao ponto de uma pasta homogênea.

Volte com este creme para a panela (em fogo baixo), e adicione o tablete de caldo de carne bem triturado.

E por último, adicione o creme de leite, acertando posteriormente o sal e adicionando a pimenta.

Monte o prato e aprecie com um bom vinho tinto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44195-penne-ao-creme-de-cebola.html