PENNE COLORIDO

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo penne.

500 g de linguiça mista ou de preferência

1 pimentão verde

1 pimentão amarelo

1 pimentão vermelho

2 ricotas fresca

4 dentes de alho

sal

óleo

salsa e cebolinha a gosto

1 xícara de azeitonas verdes picadas e sem caroço

MODO DE PREPARO

Pique a linguiça em pedaços pequenos, o pimentão, lave-os e limpe.

Pique em cubos e pique o alho bem picadinho.

Coloque a 3 litros da água em uma panela com uma colher de chá de sal e um fio de óleo para ferver para fazer a massa.

Enquanto isso pegue a linguiça, coloque em uma panela com um pouco de óleo e leve ao fogo para fritar, quando estiver bem frita, coloque o alho.

Em seguida o pimentões e deixe refogar por uns 5 minutos.

Desligue, coloque a ricota esfarelada e em seguida as azeitonas e o tempero verde e misture.

Acerte o sal. Cozinhe a massa penne até ficar al dente.

Depois da massa cozida, misture nosso recheio colorido, depois é só saborear, fica muito gostosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45275-penne-colorido.html