

# PENNE À ROMANESCA

## INGREDIENTES

1 pacote de penne  
1 litro de leite  
1 cebola  
2 dentes de alho  
1 colher sopa de margarina  
1 xícara de farinha de trigo  
1 xícara de presunto em cubos  
1 xícara de cogumelos fatiados  
1 xícara de ervilha congelada  
Parmesão ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o penne na água com sal, reserve.

Refogue a cebola o alho, na margarina, dissolva a farinha no leite.

Leve ao refogado, cozinhe mexendo sempre para não empelotar.

Quando estiver pronto o molho branco acrescente o presunto, os cogumelos e a ervilha.

Divida a massa em porções e espalhe o molho por cima.

Salpique o parmesão.

Está pronto, é só saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46621-penne-a-romanesca.html>