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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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