PENNE AO MOLHO DE BRÓCOLIS COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

2 litro de agua

sal a gosto

1 pacote de macarrao tipo penne

3 linguiças toscanas sem pele e sem gordura

1 flor de brócolis (média cortada em pedaços)

1 e 1/2 caixinha de creme de leite sem soro

Azeite de oliva e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver.

Depois que estiver fervendo acrescente o sal e macarrão.

Deixe cozinhar por alguns minutos, dependendo de cada tempo de cozimento.

Faça o molho, coloque as linguiças sem pele para refogar junto com o brócolis, deixe cozinhar até o brócolis ficar macio e a linguiça estar cozida.

Acrescente um pouco de água para cozinhar sem deixar queimar.

Depois de pronto coloque azeite de oliva, a pimenta-do-reino e o creme de leite e deixe no fogo por 2 minutos.

Depois que o macarrão estiver no ponto, escorra e coloque dentro do molho e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47228-penne-ao-molho-de-brocolis-com-linguica.html