PENNE COM FILÉ DE MERLUZA

INGREDIENTES

250 g de penne

350 g de filé de merluza

4 dentes de alho

sal a gosto

cheiro verde a gosto

1 caixa de creme de leite com soro

6 colheres de sopa de molho de tomate

3 colheres de sopa de margarina

1/2 limão

MODO DE PREPARO

Cozinhe o penne e deixe no ponto al dente.

Corte os filés em cubos e tempere com 2 dentes de alho, sal, cheiro verde e suco de meio limão.

Em uma frigideira, coloque 2 dentes de alho amassado e frite com a margarina. Espere o alho ficar dourado.

Coloque o peixe temperado com tudo na frigideira, deixe fritar.

Quando estiver dourado, acrescente o penne e o molho de tomate.

Deixe cozinhar por 5 minutos e depois acrescente o creme de leite, deixe por mais 2 minutos e pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47789-penne-com-file-de-merluza.html