PENNE AO MOLHO DE REQUEIJÃO CREMOSO E ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

500 g de penne

1 pote de requeijão cremoso

1 alho poró

200 g de peito de chester defumado

2 latas de creme de leite

150 ml de água em temperatura ambiente

1 xícara de queijo parmesão ralado grosso

2 colheres de sopa de margarina

2 sticks de tempero completo com vegetais

2 colheres de azeite de oliva

Sal

MODO DE PREPARO

Coloque 2 litros de água com um pitada de sal para ferver.

Ao ferver coloque o penne, que deverá cozinhar e ficar com uma textura al dente.

Após aproximadamente 7 minutos escorra e reserve.

Em uma panela coloque as 2 colheres de margarina e 1 colher de azeite de oliva, deixe aquecer e ponha os 2 sticks de vegetais, não deixe escurecer, sempre mexendo.

Lave em água corrente o penne que ficou escorrendo, coloque na panela, envolvendo a massa de maneira uniforme.

Reserve.

Para o molho, corte a extremidade do alho poró e as folhas, somente use o talo, e fatie em rodelas finas, reserve.

Em uma panela coloque 1 colher de azeite de oliva, deixe aquecer, e coloque as rodelas do alho-poró, refogue.

Junte a este refogado 2 latas de creme de leite, o requeijão cremoso, o peito de chester fatiado em tiras finas e os 150 ml de água, deixe ferver.

Coloque o penne neste molho e deixe uns 2 minutos para encorpar o molho.

Desligue o fogo e agregue o queijo parmesão ralado e tampe a panela por 2 minutos, para derreter o mesmo (utilize o queijo que possa ralar em casa).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47916-penne-ao-molho-de-requeijao-cremoso-e-alho-poro.html