PENNE AO MOLHO DE CARNE MOÍDA COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo penne

500 g de carne moída

1 caixa de creme de leite

1/2 lata de extrato de tomate

Catchup a gosto

6 dentes de alho

1/2 cebola

1/2 pimentão

Salsinha e cebolinha

1 caldo knorr de carne

1 caldo knorr de galinha

150 g de queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Frite 3 dentes alho, a cebola, acrescente a carne e o caldo knorr de carne e refogue bem, coloque o pimentão, o extrato de tomate e deixe cozinhar por uns 3 minutos, acrescentando um pouco de água, por ultimo acrescente o creme de leite e deixe no fogo baixo por mais 3 minutos, acrescente a salcinha e cebolinha, reserve.

Frite os outros 3 dentes de alho com o caldo knnor de galinha e jogue o macarrão, refogue bem. Coloque a massa em um refratário, jogue o molho por cima e coloque o queijo ralado, leve ao forno preaquecido para gratinar por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51633-penne-ao-molho-de-carne-moida-com-creme-de-leite.html