PENNE AO MOLHO ROSÊ AROMÁTICO DA ABIMA

INGREDIENTES

500 g de massa curta de grano duro cozida al dente

50 ml de óleo

1 colher de sopa de bacon fatiado e cortado em tirinhas

1 dente de alho amassados

2 xícaras de chá de cebola cortada em cubinhos

700 g de tomate sem peles e sem sementes, picados em cubinhos

½ colher de café de orégano seco

1 folha pequena de louro

1 ramo de alecrim fresco

3 folhas de sálvia fresca

1 ramo de tomilho limão fresco

500 ml de creme de leite fresco ou UHT

½ xícara de chá de cheiro verde fresco picado

Sal, pimenta e glutamato monossódico a gosto

Queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma panela com o óleo e frite o bacon. Retire o bacon e reserve.

Na gordura que restou, refogue o alho e a cebola até que a cebola esteja transparente. Junte os tomates, o orégano, o louro, o alecrim, a sálvia e o tomilho e cozinhe por 10 minutos após inicio da fervura. Tempere com sal, pimenta e glutamato a gosto. Acrescente o creme de leite, misture bem e cozinhe por mais 5 minutos até que o molho engrosse um pouco. Acrescente a massa ao molho, deixe ferver e sirva com queijo ralado polvilhado a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51865-penne-ao-molho-rose-aromatico-da-abima.html