

PENNE AO MOLHO ROSÊ AROMÁTICO DA ABIMA

INGREDIENTES

500 g de massa curta de grão 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 início 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>