

PENNE COM CREME DE LEITE E PARMESÃO

INGREDIENTES

- 1/2 kg de macarrão penne
- 1/2 colher de sopa de sal
- 300 g de carne moída de 1ª
- 100 g de molho de tomate pronto
- 10 azeitonas picadas
- 1 colher de sopa de cheiro verde
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 1 lata de creme de leite
- 1/2 cebola picada
- 1 dente de alho amassado

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão: Cozinhe o macarrão em uma panela com 2 litros de água, o sal e um fio de óleo até a massa ficar ao ponto "al dente".

MOLHO:

Molho: Em uma panela, refogue a cebola e o alho, acrescente a carne, sal a gosto.

Deixe em fogo baixo por 10 minutos, mexendo às vezes. Acrescente o molho de tomate, o cheiro verde e as azeitonas e deixe cozinhando por mais 5 minutos.

Se necessário, pingue um pouco de água quente para que não grude e queime a carne. Retire do fogo e acrescente o creme de leite, mexendo bem para que dissolva.

MONTAGEM:

Montagem: Escorra o macarrão e coloque-o em uma travessa, acrescente o molho e polvilhe com o parmesão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52913-penne-com-creme-de-leite-e-parmesao.html>