

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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