

# PENNE COM MOLHO DE ABÓBORA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 250 g de macarrão Penne

1/2 colher (sopa) de sal

### MOLHO:

Molho: 2 colheres (sopa) de azeite

1/2 cebola picada

2 xícaras (chá) de abóbora em cubos

1 caldo de galinha

2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

## MODO DE PREPARO

Ferva 2 litros e meio de água com o sal e cozinhe o macarrão "al dente".

Enquanto isso prepare o molho: Em uma panela aqueça o azeite e doure a cebola, junte a abóbora, mexa, acrescente o caldo de galinha, acerte o sal e meia xícara (chá) de água fervente. Tampe a panela e cozinhe até que a abóbora fique macia. Amasse com um garfo e acrescente a cebolinha. Escorra o macarrão, coloque em um recipiente, acrescente o refogado, misture e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53827-penne-com-molho-de-abobora.html>