

CAMARÃO COM PENNE AOS QUATRO QUEIJOS

INGREDIENTES

1 kg de camarão descascado e sem cabeça pré-cozido

1/2 kg de penne

100 g de gorgonzola

100 g de provolone

200 g de requeijão cremoso

200 g de parmesão para ralar

100 g de champignon

1 lata de creme de leite

1 copo de leite de gado

MODO DE PREPARO

Cozinhar o penne "al dente".

Misturar em uma forma tipo pirex untada com azeite de oliva, o penne e os camarões.

Em uma panela pequena, colocar o leite de gado, o creme de leite e os queijos (exceto o parmesão) para derreter. Quando todos estiverem como uma massa uniforme, derramar sobre o penne e os camarões misturando-os.

Acrescentar o champignon e o parmesão ralado por cima.

Levar ao forno médio por 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56248-camarao-com-penne-aos-quatro-queijos.html>