PENNE AO MOLHO PARISIENSE

INGREDIENTES

400 g de macarrão tipo penne

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

1/2 cebola picada

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 copos (americano) de leite

120 g de peito de peru defumado

300 g de ervilhas congeladas

1 caixa de creme de leite

80 g de queijo parmesão ralado

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a margarina ou a manteiga em uma panela média

Acrescente a cebola picada

Frite até que ela fique transparente

Coloque junto a farinha de trigo e mexa até virar uma pastinha

Cozinhe um pouco para não ficar com sabor de crua

Acrescente o leite a medida que for engrossando a mistura

Se achar necessário coloque mais leite, até que fique um molho encorpado

Adicione o peito de peru picado em quadradinhos, a ervilha congelada, o creme de leite e mexa

Acrescente o queijo ralado e experimente para saber como está o sal

Se o molho estiver muito grosso acrescente mais leite

Coloque o macarrão para cozinhar e retire quando estiver ao dente

Escorra o macarrão e misture no molho

Aproveite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/8157-penne-ao-molho-parisiense.html