

# PENNE COM CALABRESA CREMOSO

## INGREDIENTES

1 gomo de linguiça calabresa

50 g de bacon

alho a gosto

200 g de macarrão penne

1 colher (sopa) de extrato de tomate

1 caixinha de creme de leite

salsinha e cebolinha a gosto

sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque a linguiça e bacon para fritar

Após, adicione o alho

Quando tudo estiver frito, adicione o macarrão e água até cobrir todo o macarrão

Após, acrescente o extrato de tomate para dar cor; mexa e deixe na pressão por 10 minutos

Em seguida, adicione a salsa, a cebolinha e tempere a gosto com sal e pimenta

Por último, adicione o creme de leite e misture até ficar homogêneo; lembrando de não retirar a água da panela, para poder misturar com o creme de leite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10159-penne-com-calabresa-cremoso.html>