

PENNES AO MOLHO DE QUEIJOS

INGREDIENTES

500 g de massa pennes ou outra de sua preferência
1/2 cebola média picada
1 de xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de amido de milho
1 colher (sopa) de manteiga
3/4 de xícara (chá) de queijo gorgonzola esfarelado
3/4 de xícara (chá) de queijo mussarela picado
1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
1 lata de creme de leite
1 xícara (chá) de cebolinha verde picada
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela média refogue a cebola na manteiga
Misture o leite e o amido e junte ao refogado
Deixe ferver
Adicione os queijos
Deixe derreter, mexendo sempre
Adicione o creme de leite
Tempere com sal e pimenta a gosto
Cozinhe a massa em uma panela com água fervente
A massa deve ficar
Coloque a massa em uma travessa e acrescente o molho de queijos
Misture tudo muito bem
Na hora de servir acrescente a cebolinha picada e misture bem
Sirva em seguida acompanhado de uma carne e uma salada verde

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1515-pennes-ao-molho-de-queijos.html>