

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8157-penne-ao-molho-parisiense.html>