

# 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>