

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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