

PENE COM AQUELE PERNIL DE PORCO REAPROVEITADO

INGREDIENTES

300 g de pernil de porco que sobrou daquele assado no forno, picado em pedaços pequenos

1 cebola grande picada

1 caldo pronto de galinha

150 ml de molho inglês

2 colheres (sopa) de colorau

2 colheres (sopa) de mostarda

1 pitada de alecrim

óleo

água quente

1 pacote de pene

Sal e pimenta à gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne de porco assada em pedaços pequenos, pique a cebola, o caldo pronto e leve a panela para refogar

Acrescente o colorau e o molho inglês, mechendo e colocando água aos poucos para ficar cremoso, acrescente a mostarda, alecrim e sal se ainda achar necessário, deixe cozinhar bem colocando água para não grudar na panela e mexa para que continue cremoso e está pronto

Em outra panela coloque 1 litro de água para ferver com sal e um fio de óleo, quando estiver fervendo coloque o Pene até o ponto de sua preferência

Escorra a massa e coloque num refratário cobrindo com o molho

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4690-pene-com-aquele-pernil-de-porco-reaproveitado.html>