

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1491-pennes-ao-molho-de-queijos.html>