

# 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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/5212-pene-com-aquele-pernil-de-porco-reaproveitado.html>