



Penne al limone

Tempo de Preparo:

 00:15

Rende:

 6 Porções

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de Manteiga Com Sal Tirolez (30 g)
- 1 cebola picada
- 1 embalagem de Creme de Leite Tirolez (500 g)
- Sal, noz-moscada e pimenta-do-reino a gosto
- Suco de 1 limão-taiti
- 50 g de Queijo Parmesão Tirolez grosseiramente ralado
- 500 g de macarrão penne al dente
- Raspas da casca de 1 limão-taiti

Modo de Preparo

Em uma panela alta, aqueça a Manteiga Com Sal Tirolez e doure ligeiramente a cebola.

Junte o creme de leite e tempere com sal, noz-moscada e pimenta-do-reino.

Cozinhe em fogo baixo por 20 minutos ou até que o Creme de Leite Tirolez tenha reduzido cerca de 1/4 seu volume e encorpado.

Acrescente então o suco de limão e o Queijo Parmesão Tirolez ralado.

Cozinhe por mais 2 minutos e despeje sobre o penne cozido e ainda quente.

Polvilhe as raspas de limão e sirva em seguida, acompanhando filé de salmão grelhado.

Dica

- A receita pode ser servida como acompanhamento do prato principal (peixe, carne ou frango) ou como prato principal, com salada. Neste caso, o rendimento será de 4 porções.

Variação: Para obter sabor mais leve e sofisticado, experimente substituir o limão-taiti por limão-siciliano.