

Penne ao creme de salmão, requeijão cremoso, alho poró e tomate seco.

Feito em uma panela.

Uma massa diferente e deliciosa que derrete na boca.

Ingredientes:

350 g de filé de salmão

2 dentes de alho

1/2 talo de alho poró

Requeijão cremoso

4 colheres de sopa de tomate seco

220 g de penne

2 conchas da água do cozimento da massa.

2 colheres de sopa de alcaparras

Salsa seca

Sal, pimenta e orégano a gosto



Modo de fazer:

Veja o vídeo: <https://www.facebook.com/reel/2979556368903714>

