



Penne integral ao molho de salmão



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	3 xícaras (chá)	600 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	6 colheres (sopa)	60 g
Manteiga sem sal	1 colher (sopa)	15 g
Salmão (limpo, cortado em cubos médios)	1 pedaço médio	300 g
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	2 colheres (chá)	10 g
Suco de limão	1 colher (sopa)	15 ml
Tomate-cereja (cortado ao meio)	1 e meia xícara (chá)	220 g
Macarrão tipo penne (cozido "al dente")	1 embalagem	500 g
Queijo parmesão (ralado)	4 colheres (sopa)	30 g
Cebolinha-verde (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque 550 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver. Enquanto isso,

em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo, cubra com plástico-filme e reserve.

2. Em uma panela grande, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte o salmão, o Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar e o suco de limão, e grelhe em fogo alto por 2 minutos, ou até começar a desmanchar. Acrescente o molho reservado, o tomate-cereja, o macarrão e o parmesão ralado, e misture delicadamente por 3 minutos, ou até aquecer.

3. Retire do fogo, finalize com a cebolinha-verde e sirva em seguida.