



## Penne al Limone



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:15

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	5 xícaras (chá)	1 l
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Suco de limão siciliano	1 xícara (chá)	45 ml
Suco de limão tahiti	3 colheres (sopa)	45 ml
Raspas de limão siciliano	2 colheres (chá)	0,2 g
Raspas de limão tahiti	2 colheres (chá)	0,2 g
Pimenta-do-reino	1 pitada	0,2 g
Macarrão tipo penne (cozido "al dente")	1 pacote	1 kg

## Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque 900 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver.
2. 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. Acrescente os sucos de limão, as raspas e a pimenta-do-reino. Mexa por 5 minutos, ou até obter um creme liso.
3. Misture o macarrão cozido ao molho e sirva em seguida.