



REALIZAÇÃO

DRACENA 2023



SECRETARIA DE **ESPORTES, LAZER E JUVENTUDE**

INSCRIÇÕES ABERTAS

A PARTIR DO DIA 07 DE NOVEMBRO **OBS: INSCRIÇÕES 02 CESTA BÁSICAS**





INGREDIENTES

- 1-300g de penne
- 2- 1 litro de água
- 3- Sal a gosto
- 4- 1 colher (sopa) de jericão fresco azeite
- 5- 1 colher (sopa) de manteiga
 - 6-1 cebola
 - 7- 2 dentes de alho
- 8- 1/2 colher (chá) de e reserve. pimenta calabresa
 - 9- 30ml de vodka
- sem pele

- **11-** 200g de creme de leite
 - **12- 100g de parmesao**
- 13- 1/2 xícara de man-

MODO DE PREPARO

- 1- Cozinhe o macarrão na água com sal a gosto
- 2- Em uma panela, adi-10- 100g de tomate cione o azeite, a manteiga e a cebola. Refogue.
- 3- Adicione o alho,a pimenta, a vodka, o tomate, o creme de leite, o queijo parmesão e as folhas de manjericão (separe algumas folhas para a finalização).
- 4- Adicione o macarrão já cozido ao molho.
- 5- Finalize com a folhas de manjericão e sirva.