LINGUINE ALFREDO COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

800 ml água

1 cubo de tempero de bacon

azeite de oliva

300 g de filé de frango

3 dentes de alho amassados

200 g de linguiça calabresa

10 g de páprica

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

300 g macarrão tipo linguine ou espaguete

200 ml de creme de leite

30 g de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Ferva em uma panela pequena a água e o cubo de tempero de bacon

Em uma panela grande, frite o frango no azeite e reserve

Na mesma panela, frite o alho com azeite ate dourar

Corte a linguiça em cubos pequenos e frite até dourar

Adicione o frango, o caldo de bacon, a páprica e ferva por 10 minutos

Corrija o tempero com sal e pimenta

Adicione o macarrão e cozinhe por 15

Quando estiver ao dente, coloque em fogo baixo e adicione o creme de leite; mexa até ficar homogêneo

Finalize com queijo parmesão por cima

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11310-linguine-alfredo-com-linguica.html