PENNE DO FERNANDO

INGREDIENTES

400 g De Penne

200 g De Presunto Parma

12 Dentes De Alho

50 g De Cebola Roxa

10 Tomates Holandeses Pequenos (Em Penca)

250 g de Peito De Frango

6 Colheres De Azeite

salsinha

manjericão

pimenta-do-reino

pimenta-dedo-de-moça

1/2 copo da água do cozimento da massa

50 g de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Tempere uma hora antes, o peito de frango, cortados em cubos pequenos, com cebola, alho, pimenta do reino, salsinha e sal.

Frite no azeite, o presunto parma contado em lascas finas, escorra, deixe bem crocante e reserve.

Frite 4 dentes de alho bem picados, crarinhos, escorra e reseve.

Refogue meia colher de cebola roxa picada, 8 dentes de alho em fatias finas, 10 tomates holandeses, (em penca), mais adocicados, cortados em 4, a pimenta dedo de moça sem sementes bem picada e reserve.

Frite o frango já temperado, dourado, e reserve.

Cozinhe a massa, sem óleo ou sal, ao dente.

Na mesma frigideira, coloque a massa e acrescente os ingredientes, uma pitada de sal, misturando com delicadeza, primeiro a cebola, o alho e os tomates, depois o frango e a água. desligue o fogo, acrescente 2 colheres de azeite, o alho frito, o presuto e as folhas de manjericão. salpique com o queijo parmezão cortados em lascas finas. pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13234-penne-do-fernando.html