PENNE DE FRANGO CREMOSO

INGREDIENTES

600 ml de água

2 pacotes de penne de 175 g

500 g de peito de frango em cubos

1 cebola média picada

2 dentes de alho

1 tomate grande picado

cheiro verde a gosto

sal a gosto

2 colheres (sopa) de margarina

1 chuchu grande

2 batata média

2 cenouras médias

4 colheres (sopa) de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, acrescente a água, deixe ferver, depois adicione o penne e deixe cozinhar mexendo para não grudar após o cozimento, desligue o fogo sem escorrer o caldo do penne.

Em outra panela, adicione a margarina, a cebola e o alho, frite um pouco e depois adicione o frango em cubos, misture até que ele fique bem branquinho.

Ainda com fogo ligado, adicione o tomate, o cheiro verde, o sal e o molho de tomate, mexa bem para não grudar na panela e nem queimar.

Após que o frango estiver cozido, desligue o fogo e depois cozinhe os legumes com sal e misture.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16911-penne-de-frango-cremoso.html