

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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