

MASSA À PARISIENSE RÁPIDA

INGREDIENTES

- 1 unidade filé de peito de frango (aproximadamente 200 g)
- 50 g cogumelo em conserva
- 100 ml creme de leite (aproximadamente 3 colheres de sopa cheias)
- 40 g parmesão ralado (1 colher de sopa bem cheia)
- 50 g presunto fatiado
- 60 g ervilha em conserva ou congelada
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Massa pronta a gosto (para uma pessoa)
- 30 g manteiga (1 colher de sopa)

MODO DE PREPARO

Corte o cogumelo em 4, e reserve.

Corte o presunto em tiras, e reserve.

Corte o frango em cubos, tempere com sal e pimenta, e reserve.

Em seguida, aqueça uma frigideira grande e coloque a manteiga, e após isso adicione o frango e frite até ficar dourado.

Logo após, acrescente o cogumelo e refogue até ficar dourado.

Acrescente o presunto picado e as ervilhas e mexa rapidamente.

Em seguida, adicione a massa e misture bem (o ideal é dar uma pingadinha de água para que a massa pegue o gosto de todos os ingredientes).

Acrescente o creme de leite, e em seguida o parmesão.

Misture bem e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17334-massa-a-parisiense-rapida.html>