

FARFALLE CREMOSO

INGREDIENTES

1 kg macarrão farfalle
300 g peito de frango desfiado
200 g linguiça de frango triturada
100 g parmesão ralado
200 g mussarela picada
1 lata de creme de leite
150 ml de leite
5 alhos amassados
1 colher (chá) de orégano
salsinha desidratada a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1 colher (sopa) rasa de margarina
1 tablete de caldo de galinha
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o farfalle "al dente" e reserve.

Em uma panela, doure o alho na margarina e refogue o frango e a linguiça.

Em fogo baixo, acrescente o leite, o sal, orégano, tablete de caldo de galinha, pimenta-do-reino, a salsinha e por último, acrescente o creme de leite.

Em um refratário, acomode a massa e no meio dela distribua a mussarela.

Despeje o molho sobre o farfalle e por cima salpique o parmesão.

Leve ao forno a 200° C, por aproximadamente 12 minutos ou até gratinar.

Sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18841-farfalle-cremoso.html>