

## PENNE AO MOLHO ALFREDO

### INGREDIENTES

500 g de penne cozido  
250 g de bacon picado  
500 g de peito de frango picado  
1 molho de espinafre, apenas as folhas  
4 xícaras de leite  
100 g de queijo parmesão ralado  
3 dentes de alho  
sal e pimenta a gosto

### MODO DE PREPARO

Tempere o frango com pimenta e sal e reserve.  
Doure em uma panela grande o bacon, por aproximadamente 10 minutos.  
Acrescente o frango, mexendo até o frango ficar cozido.  
Retire o frango e o bacon e reserve.  
No caldo que ficou na panela, acrescente o espinafre, alho, sal e pimenta a gosto e cozinhe  
Tampe e deixe cozinhar até reduzir o espinafre.  
Acrescente o frango e o bacon separado.  
Junte o leite.  
Quando levantar fervura, acrescente o penne e misture.  
Acrescente o queijo parmesão, misture e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/19168-penne-ao-molho-alfredo.html>