

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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