

ESPAGUETE COM FRANGO E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

1/2 kg de espaguete
6 fatias de bacon finas
1 brócolis
200 g de frango (desfiado ou em cubos)
2 dentes de alhos picados
1 caixinha de creme de leite
1 caixinha de água (a mesma medida da caixinha de creme de leite)
1 colher de requeijão
1/2 pacote de queijo ralado (25 g)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o espaguete al dente e reserve.

Em uma panela, frite as fatias de bacon e reserve.

Deixe a gordura do bacon na panela (se achar que é muita gordura, pode descartar um pouco).

Coloque o frango, o alho, o sal e refogue durante 3 minutos, logo após misture o brócolis.

Acrescente o creme de leite, a água, o requeijão o bacon e o queijo.

Deixe refogar em fogo médio até o brócolis cozinhar al dente.

Misture o espaguete cozido no molho, mexa durante 2 minutos, desligue o fogo e salpique queijo ralado.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21021-espaguete-com-frango-e-brocolis.html>