

# 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>