

PENNE AO MOLHO BRANCO COM FRANGO

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga
1 cebola média ralada
1/2 kg de peito de frango cortado em pequenos cubos
400 g de palmito picado
100 g de champignon cortado em fatias
300 ml de molho branco pronto
salsinha e cebolinha verde à gosto
2 colheres (sopa) de requeijão
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça a manteiga e doure as cebolas.

Em seguida, coloque o frango cortado em cubos, a salsinha, a cebolinha e sal a gosto.

Assim que o frango estiver pré-cozido, adicione o palmito e o champignon e aguarde uns minutinhos, em fogo médio, até cozinhar.

Acrescente o molho branco pronto e o requeijão até engrossar.

Cozinhe o macarrão penne, até ficar al dente, com sal.

E pronto, para servir, receita rápida e fica uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24446-penne-ao-molho-branco-com-frango.html>