

FRANGO NATADO SIMPLES

INGREDIENTES

- 1,2 kg de peito de frango (temperado com sal, alho e limão)
- 2 pacotes pequenos de natas
- 2 cebolas de tamanho medio
- massa a gosto
- 2 dentes de alho
- 1 fio de azeite
- 2 folhas de louro
- sal agosto
- 1 caldo de massa

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o azeite, a cebola em rodela, os dentes de alho bem picadinhos, 1 folha de louro e o sal e deixe até que a cebola cozinhe um pouco.

Em seguida, acrescente o peito de frango e deixe cozinhar por uns 5 minutos.

Adicione as natas e deixe até ferver e apurar.

Enquanto isso, em outra panela, acrescente a água, o sal e a folha de louro.

Deixe a água ferver para em seguida colocar a massa.

Escorra a massa quando ela estiver cozida.

Leve o azeite e o caldo em uma panela.

Quando o caldo estiver desfeito, acrescente a massa e mexa muito bem.

Se preferir, pode servir o frango com arroz branco ou cenoura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25072-frango-natado-simples.html>