SPAGHETTI À PARISIENSE

INGREDIENTES

500 g de peito de frango

1 pacote de macarrão spaghetti

2 latas/caixas de creme de leite

1 lata de ervilha em conserva

200 g de presunto

4 dentes de alho

sal a gosto

orégano ou pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Limpe e corte o frango em cubinhos.

Em seguida, tempere com 2 dentes de alho, sal e orégano (ou pimenta-do-reino).

Cozinhe numa panela com um fio de óleo até dourar.

Acrescente 1/2 copo de água para facilitar o cozimento.

Quando o frango estiver pronto, desfie com um garfo enquanto ainda estiver quente para ficar mais fácil e reserve.

Cozinhe o macarrão numa panela com água, sal e um fio de óleo.

Quando estiver no ponto, escorra e molhe um pouco com água fria para não grudar e reserve.

Na mesma panela em que você assou o frango, acrescente o creme de leite, as ervilhas com a conserva, o presunto picado em pedacinhos e o frango.

Misture bem até ficar homogêneo e cremoso.

Quando o molho já estiver pronto, em outra panela tempere o macarrão com um fio de óleo e 2 dentes de alho.

Espere o alho dourar e vá mexendo com a massa.

Sirva com o molho a gosto, ou, se preferir, coloque o macarrão numa travessa e despeje todo o molho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25956-spaghetti-a-parisiense.html