

# ESTROGONOFÉ DE PENNE

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo penne

2 caixa de creme de leite

1 lata de milho verde e ervilha (opcional)

200 g de champignon

200 g presunto e muçarela (fatiado)

1 peito de frango

alho, cebola, sal a gosto

cominho, tempero misto e louro a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão, preferencia para penne dona benta, na água com sal, até ficar "al dente" e reserve.

Em um refratário, pique o frango em cubinhos pequenos, acrescente o cominho e o tempero misto, reserve.

Em uma panela grande, doure o alho, a cebola, acrescente o sal, o frango já temperado, mexa até dourar.

Acrescente o champignon e vá colocando água, até cozinhar o frango e o champignon.

Acrescente o macarrão já cozido e o creme de leite, mexendo.

Acrescente um pouco de água, e extrato de tomate para ficar vermelho.

Sirva com uma taça do seu melhor vinho, a luz de velas para agradar seu grande amor.

Bom Apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27726-estrogonofe-de-penne.html>