

MOLHO DE FRANGO PARA MASSA

INGREDIENTES

1 kg de peito ou sobrecoxas de frango cortadas em pedaços pequenos

340 g de molho de tomate pronto tradicional

1/2 caixa de creme de leite

1 dente de alho

1 cubo de caldo de galinha

pimenta-do-reino a gosto

1 fio de óleo

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com a pimenta, o alho e o caldo de galinha.

Aqueça o óleo em uma panela, adicione o frango e deixe cozinhar com a própria água que sai do frango.

Quando estiver quase secando, adicione o molho de tomate e espere um pouco até cozinhar o molho.

Desligue o fogo e adicione o creme de leite.

Está pronto o seu molho.

Agora só cozinhar a massa na água com sal e um fio de óleo deixando ao dente.

Agora é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27917-molho-de-frango-para-massa.html>