

MACARRÃO COM RÚCULA, FRANGO E QUEIJO

INGREDIENTES

500 g de macarrão fettuccine

700 g peite de frango cortados em cubos

100 g de queijo mussarela

100 g de presunto

5 tomates

1 cebola

10 dentes de alho

8 colheres de azeite

1 pacote de tempero de legumes (tipo sazón)

1/4 xícara de vinagre

1 xícara de tomate seco

1 maço de rúcula

sal

pimenta-do-reino branca

ervas (salsa e cebolinha)

MODO DE PREPARO

Comece picando os ingrediente e separando.

Pique o frango, tomate, cebola em cubos pequenos e reserve separadamente.

Pique o alho bem pequeno.

Corte em fatias finas o presunto e o queijo.

Em uma bacia, coloque o frango, o vinagre, uma parte do alho, sal, mexa bem e reserve.

Em uma frigideira, coloque 3 colher de azeite, 4 alhos picados, deixe o alho dourar e acrescente a cebola.

Acrescente o frango na frigideira e deixe até que ele mude de cor.

Coloque então, o tempero de legumes, pimenta-do-reino branca a gosto, sal a gosto e o tomate, reserve.

Em outra panela, cozinhe o macarrão com um fio de azeite e sal.

Em uma frigideira menor, coloque o restante do azeite e o restante do alho deixe dourar, misture no macarrão já cozido e escorrido.

Quando já estiver pronto, ligue a frigideira novamente e coloque o presunto e o queijo e em seguida misture no macarrão.

Coloque a rúcula e o tomate seco por último e mexa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/28871-macarrão-com-rucula-frango-e-queijo.html>