MASSA AO MOLHO DE NATA COM TIRAS DE FRANGO

INGREDIENTES

400 g de massa (tagliarini ou conchiglione)
1 peito de frango sem pele e sem osso
alecrim
manjerona
cebolete
50 g de manteiga ou azeite de oliva
1 dente de alho
1 cebola pequena
100 g de bacon
sal
pimenta-do-reino preta
1/2 xícara de vinho branco (opcional)
500 g de nata (creme de leite fresco)
MODO DE PREPARO
Corte o peito de frango cru em pequenas tiras.
Tempere o frango com a quantidade desejada destes temperos bem picadinhos, alecrim, manjerona, cebolete e pimenta-do-reino preta.
Reserve o frango temperado.
Em uma panela, com água fervente e sal, cozinhe a massa e deixe al dente, não muito cozida.
Em outra panela ou frigideira grande, aqueça bem o azeite ou a manteiga e doure a cebola, o alho (ambos bem picadinhos) e o bacon em cubinhos.
Acrescente as tirinhas de frango e mexa até dourar bem.
Coloque sal.
Despeje o vinho branco e deixe evaporar completamente.
Em fogo alto, coloque a nata e deixe ferver, mexendo.
Escorra a massa e misture com o molho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

Pronto!

 $\underline{https://receitasface is rapidas.com.br/receita/28971-massa-ao-molho-de-nata-com-tiras-de-frango.html}$