

# 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

ceboleto

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, ceboleto 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.

Pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28971-massa-ao-molho-de-nata-com-tiras-de-frango.html>