

MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO COM PEITO DE FRANGO FLAMBADO

INGREDIENTES

800 g de espaguete

500 g de peito de frango

2 (doses) de cachaça de engenho

6 dentes de alho picados

1 cebola de cabeça cortadas em cubos

óleo e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão até ficar ao dente, reserve-o.

Em uma frigideira acrescente um pouco do óleo e das cebolas cortados em cubos.

Frite o peito de frango já desfiado, quando ele estiver quase dourado acrescente as doses de cachaça de engenho.

Mexa com cuidado até flambar e reserve.

Em outra frigideira acrescente o óleo, o restante da cebola e do alho e deixe dourar.

Coloque o macarrão aos poucos, juntamente com o peito de frango flamulado.

Coloque em uma travessa e sirva ainda quente.

Você pode trocar o peito de frango por qualquer outro ingrediente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/29825-macarrão-ao-alho-e-óleo-com-peito-de-frango-flambado.html>