

ESPAQUETE AO MOLHO DE RICOTA

INGREDIENTES

250 gramas de macarrão tipo espaguete

1 caixa de creme de leite

200 g de ricota

1 colher de sopa de cream cheese

300 gramas de peito de frango cortado em cubinhos

2 dentes de alho

Champignon

Azeite

Limão

Salsa

Pimenta-do-reino moída

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peito de frango com o sal, limão, a pimenta e a salsa.

Coloque 2 colheres de azeite, o alho e o frango, e frite até dourar.

Cozinhe o macarrão e reserve.

Em uma outra panela, acrescente uma colher de azeite, o frango, a ricota, o cream cheese, o champignon e o creme de leite até virar um molho homogêneo.

Misture o espaguete ao molho e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32769-espaguete-ao-molho-de-ricota.html>