

ESPAGUETE 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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