

MACARRÃO PENNE COM FRANGO DESFIADO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 500 g de macarrão tipo penne
- 200 g queijo branco picado
- 1 lata de creme de leite
- 1 sachê (370 g) de molho de tomate pronto
- óleo para cozinhar o macarrão
- sal e orégano a gosto
- queijo parmesão ralado a gosto
- 4 colheres de sopa de molho de alho

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em pedaços pequenos, tempere com o molho de alho e sal a gosto. Deixe por cerca de 15 minutos e leve ao fogo para cozinhar com 500 ml de água, até ficar macio e totalmente cozido.

Enquanto aguarda o cozimento do peito de frango, leve o macarrão para cozinhar em água, óleo e um pouco de sal.

Escorra o macarrão e coloque-o em um refratário.

Retire o frango da água e depois de frio, desfie-o. Coloque de volta na panela, retirando a metade da água da fervura, acrescente o molho de tomate, o queijo branco picado e o orégano. Depois que levantou a fervura, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Acerte o tempero a seu gosto.

Despeje esse molho sobre o macarrão de modo que espalhe por toda a travessa.

Salpique o queijo ralado e leve ao forno somente para mantê-lo aquecido até servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33970-macarrao-penne-com-frango-desfiado.html>