

CAPELETTI AO MOLHO DE AÇAFRÃO COM FRANGO

INGREDIENTES

2 cebolas

1 dente de alho

500 g de peito de frango

4 tomates maduros, para molho

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

1 colher de chá de açafrão

1 caixa de creme de leite

500 g de capeletti de frango, de preferência os coloniais

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e o alho e frite de forma que fique bem dourada. A ideia é que a cebola fique bem frita.

Acrescente o frango em cubos e dê uma leve refogada. Não frite o frango para ficar ao ponto, caso contrário ele desfia e os cubos se desmancham durante o cozimento do molho.

Acrescente o sal a gosto e a pimenta-do-reino. Se quiser realçar o sabor, use um sazón de carne.

Coloque o tomate picado ou batido e deixe ferver bastante, até que o tomate se desmanche e crie um molho bem vermelho e cremoso. No caso do tomate batido no liquidificador ou processador, ferva até o molho ficar encorpado e cremoso.

O mínimo é 10 s 15 minutos de fervura.

Nesse momento, coloque o capeletti para cozinhar em uma panela à parte com água fervendo. Siga as instruções da embalagem do capeletti para o tempo de cozimento.

Depois do molho estar completamente cozido, coloque o açafrão e misture. O molho vai engrossar um pouco. Cuide a quantidade de açafrão pois ele é forte e colocar demais estraga o gosto da comida. Mesmo com a medida indicada, coloque o açafrão aos poucos e prove se está ao seu gosto.

Por fim, misture o creme de leite ao molho e desligue a panela.

Depois do capeletti cozido, misture-o ao molho e sirva! Tempero verde e queijo ralado são ótimas opções para acompanhar seu prato!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36923-capeletti-ao-molho-de-acafrao-com-frango.html>