

PENNE AO MOLHO DE FRANGO COM CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 pacote de massa tipo penne

1 e 1/2 peitos de frango

1 colher de sopa de alho triturado

1 cebola ralada

1 colher de sopa de margarina

100 ml de água

1/2 pimentão picadinho

2 colheres de sopa de azeite

1 tablete de caldo de knorr de frango

3 colheres de sopa de creme de cebola em pó

1 creme de leite pequeno

orégano, ervas finas, sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa tipo penne e deixe 'al dente'.

Após cozida coloque um fio de azeite e orégano e reserve.

Em uma panela refogue o alho, a cebola, a margarina e o azeite.

Quando dourada a cebola e o alho acrescente o frango cortado em cubinhos, o knorr e o pimentão (deixe dourar o frango).

No liquidificador, bata o creme de leite, o creme de cebola e a água.

Despeje na panela mexendo até engrossar.

Acrescente as ervas finas, o orégano, a pimenta-do-reino e deixe ferver bem.

Caso fique muito grosso colocar um pouco de água ate chegar ao ponto desejado.

Em um prato coloque a massa e por cima o estrogonofe ao molho de cebola.

Fica a critério acrescentar milho verde e ervilha no estrogonofe e na montagem do prato.

Se desejar coloque batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36994-penne-ao-molho-de-frango-com-creme-de-cebola.html>