

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 até 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.

©2024 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>