

PENNE COM FILÉ DE FRANGO

INGREDIENTES

1 filé de frango cortado em tiras
sal e pimento do reino
1 folha de louro
1 tablete de caldo de verdura
orégano
alho
1 cebola pequena picada
páprica doce
1 colher e 1/2 de óleo de oliva
1 colher de margarina
180 g de penne ou outra massa de sua preferência
3 colheres de molho de tomate
1 xícara de leite
1 caixinha de creme de leite
1/2 brócolis
150 g de cogumelos frescos ou de latinha
queijo parmesão
pão ciabata ou outro de sua preferência

MODO DE PREPARO

Pique os cogumelos em tiras.

Cozinhe o brócolis 'al dente' por 3 a 4 minutos e reserve.

Coloque em uma panela a água do macarrão para ferver com sal apenas .

Pegue uma panela coloque o óleo de oliva junto com a margarina e a folha de louro.

Frite o frango levemente, coloque um pouco de sal e pimenta, coloque a cebola, o alho, a páprica doce, o orégano e frite até dourar a cebola.

Coloque os cogumelos, o leite, o creme de leite, o brócolis, molho de tomate e tablete de caldo de verduras.

Deixe cozinhar por 7 minutos até engrossar um pouco .

Coloque o macarrão para cozinhar durante esse tempo, escorra e não lave depois de cozido.

Coloque na panela com o molho e misture bem.

Apague o fogo e coloque parmesão a gosto.

Sirva a seguir com pão ciabata ou outro pão de sua preferência e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37887-penne-com-file-de-frango.html>