

PENNE AO MOLHO CREMOSO DE FRANGO E COGUMELOS

INGREDIENTES

500 g de penne grano duro
500 g de peito de frango cortado em cubos pequenos
300 g de cogumelos frescos fatiados
1 pedaço pequeno de gengibre descascado e picado miúdo
1 cebola média picada
4 dentes de alho picados
2 colheres de extrato de tomate
2 colheres de sopa de catchup picante
2 colheres de sopa de mostarda amarela
2 colheres de sopa de molho inglês
1 copo de água
1 caixinha de creme de leite
1 colher de sopa de amido de milho
1/2 copo de leite desnatado
1 lata de milho verde
salsinha e cebolinha picadas
1 colher de chá noz-moscada ralada na hora
sal a gosto
2 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de óleo
azeite de oliva virgem
água o suficiente para cozinhar a massa
queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa: Em uma panela grande, colocar água o suficiente (5 litros) com uma pitada de sal e o óleo.

Depois que a água ferver, adicione a massa mexendo de vez em quando.

Quando estiver "al dente", escorra e passe água fria ligeiramente para interromper o processo de cozimento.

Regue com um fio de azeite e reserve.

PARA O MOLHO:

Para o molho: Em uma panela grande aquecida, derreta a manteiga e refogue o alho e a cebola picados até dourar. Acrescente o frango temperado com sal e refogue mexendo de vez em quando até dourar, rale a noz-moscada na hora diretamente sobre a panela.

Acrescente o gengibre picado, o extrato de tomate, o catchup, a mostarda, o molho inglês e a água e mexa bem, deixe cozinhar por 10 minutos

Acrescente os cogumelos fatiados e o milho escorrido e deixe cozinhar mais 5 minutos.

Dissolva o amido de milho no leite e junte ao molho, deixe ferver.

Acrescente o creme de leite, mexa bem e verifique o ponto do sal.

Salpique a salsinha e a cebolinha picadas.

Junte o molho à massa pré-cozida ainda quente e sirva polvilhado com queijo parmesão ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41942-penne-ao-molho-cremoso-de-frango-e-cogumelos.html>