PENNE AO MOLHO DE FRANGO COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

300 g de macarrão tipo penne

1 lata de creme de leite (sem soro)

1 tomate

1 cebola pequena

1 brócolis chinês (a gosto)

sal a gosto

salsinha, cebolinha, orégano fresco (o tempero que tiver)

cominho, pimenta-do-reino a gosto (opcional)

150 g frango (3 ou 4 filézinhos)

molho de tomate

azeite de oliva ou óleo de soja

2 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira alta ou uma panela esquente o óleo ou azeite.

Coloque a cebola bem picadinha, aguarde alguns instantes mexendo sempre e coloque o alho picado.

Adicione o frango picado em pequenos cubinhos mexendo de vez em quando.

Adicione o sal, cominho e a pimenta-do-reino.

Quando o frango estiver refogado coloque o tomante cortado em pequenos pedaços.

deixe cozinha por aproximadamente 5 minutos e coloque o brócolis cortado em formato de pequenas árvores.

Adicione 2 colheres de água, mexa, e tampe a panela. Quando o brócolis começar a ficar molinho adicione 3 colheres de molho de tomate e mexa.

Adicione os temperos, e deixe cozinhar por mais 5 minutos mais ou menos.

Desligue o fogo e adicione o creme de leite misturando todos os ingredientes.

Sirva o molho com macarrão penne preparado conforme indica a embalagem do produto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42988-penne-ao-molho-de-frango-com-brocolis.html