

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 filézinhas)
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 tomate cortado em pequenos pedaços.
deixe cozinhar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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