

# 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>