

PENNE AO MOLHO DE ESTROGONOFE DE FRANGO COM BATATA PALHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de penne

1 fio de óleo

sal a gosto

5 litros de água

1 colher de margarina

MOLHO:

Molho: 1 kg de peito de frango cortado em cubos

1/2 cebola picada

1 dente de alho amassado

2 colheres de extrato de tomate

3 colheres de catchup

1 caixa de creme de leite

sal e tempero a gosto (utilizei sachê de sazón)

2 colheres de margarina

1 pacote de batata palha

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque a água para ferver juntamente com o óleo e o sal.

Depois de fervida a água acrescente o penne, mexa com o auxílio de um garfo, até o ponto de ficar al dente (nem muito duro nem muito mole).

Depois escorra o macarrão lave-o e depois de lavado, reserve.

Em uma panela coloque a margarina com o sal e despeje o penne.

MOLHO:

Molho: Em uma panela coloque a margarina, o alho para dourar e depois a cebola, acrescente o frango, o extrato, o sal e tempero a gosto, deixe refogar. Acrescente o catchup, deixe ferver por alguns minutos, depois coloque o creme de leite.

Monte em um refratário penne, estrogonofe de frango, queijo ralado e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43124-penne-ao-molho-de-estrogonofe-de-frango-com-batata-palha.html>