

SWEET CHILI PASTA COM MOLHO SHOYU

INGREDIENTES

370 g de peito de frango picado em cubos

Pimentão verde, amarelo e vermelho um de cada cortado em rodela

400 g de macarrão espaguete

2 colheres de sopa de manteiga

2 dentes de alho picados

sal a gosto

1/2 copo de molho sweet chili

Molho shoyu a gosto

1/2 limão

Ervas-finas quantidade a gosto

1 cebola grande cortada em rodela

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com alho, sal, limão e ervas finas, deixe marinar.

Enquanto isso, frite a cebola com a manteiga ate dourar.

Junte o frango e deixe cozinhar.

Depois junte os pimentoes picados e o molho sweet chili e o shoyu.

Deixe cozinhar por um pouco em fogo baixo.

Depois acrescente o macarrao ja cozido, misture tudo bem devagar.

Desligue o fogo.

Nota: se precisar, adicione mais dos molhos (sweet chili e o shoyu).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45171-sweet-chili-pasta-com-molho-shoyu.html>