

PASTA SURPRESA

INGREDIENTES

300 g de macarrão
100 g de queijo ralado
250 g de presunto defumado cortado em tiras
250 g de cogumelos frescos picados
1 cebola grande
260 g de milho verde
250 g de peito de frango cortado em cubinhos
100 g de alcaparras
2 colheres de sopa de manteiga
5 colheres de catchup
Pimenta-do-reino e sal a gosto
1 pitada de noz-moscada
3 colheres de chá de ervas-finhas
3 dentes de alho
1/2 limão
2 copos e 1/2 de creme de leite
1 colher de sopa de vinho branco
Azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peito de frango com sal, pimenta, alho e limão.
Deixe marinar por um tempo.
Frite a metade da cebola com uma colher de manteiga ate dourar.
Em seguida acrescente o frango para fritar.
Em outra frigideira, frite a outra metade da cebola ate dourar.
Adicione os cogumelos picados e um pouco de pimenta-do-reino.
Quando cozido , misture os cogumelos com o frango ja cozido.
Regue azeite e refogue um pouco.
Adicione os outros ingredientes, menos o creme e o catchup.
O queijo também deve ser por último.

Mexa um pouco.

Adicione o creme de leite aos poucos o ketchup e o queijo ralado.

Deixe ferver só um pouco, adicione mais temperos se precisar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45376-pasta-surpresa.html>