

# 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>