

## 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-finias

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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