PENNE DE VEGETAIS COM FRANGO E LEGUMES

INGREDIENTES

500 ml de água

250 g de penne de vegetais

250 g de peito de frango

1 lata de seleta de legumes

1 cubo de caldo de frango

1 cubo de caldo de carne

4 colheres de óleo

1 colher de sopa de molho Barbecue

1 colher de sopa de catchup

MODO DE PREPARO

PENNE:

Penne:Coloque a água para ferver.

Quando a água ferver coloque o penne.

Quando o penne estiver ao dente retire a água, lave-o e reserve.

Dissolva o cubo do caldo de carne em 2 colheres de óleo.

Refogue o penne na mistura do óleo com o caldo e reserve.

FRANGO:

Frango:Lave o frango, pique em pedaços bem pequeno e reserve.

Dissolva o cubo do caldo de frango em 2 colheres de água.

Refogue o frango na mistura do óleo com o caldo.

Quando o frango estiver cozido acrescente a colher de catchup e de barbecue.

Deixe esfriar um pouco para que o molho engrosse.

PASSO FINAL:

Passo final:Coloque o Penne já refogado em uma travessa.

Misture o Frango.

Abra a lata da seleta de legumes e retire toda a água.

Misture a seleta ao penne com frango.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45714-penne-de-vegetais-com-frango-e-legumes.html