

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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