

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>