PENNE CREMOSO COM FRANGO E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

300 g de macarrão tipo penne (ou qualquer massa que preferir)

2 peitos de frango desossados e picados em cubinhos

1 cebola pequena picada

1 creme de leite

1 pote de cram cheese

1 cabeça de brócolis cortada em "arvorezinhas"

azeite a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Doure a cebola no azeite.

Acrescente o frango, e refogue ele até ficar "douradinho".

Depois, acrescente o creme de leite e o cream cheese. Mexa até começar a levantar fervura e reserve.

Em outra panela cozinhe o macarrão como de costume.

Quando perceber que falta aproximadamente 1 minuto para o macarrão atingir o ponto "al dente", coloque o brócolis e tampe a panela.

Escorra o macarrão junto com o brócolis e coloque no recipiente a ser servido e coloque o molho sobre a massa.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48059-penne-cremoso-com-frango-e-brocolis.html