

LINGUINE ALFREDO COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

800 ml água
1 cubo de tempero de bacon
azeite de oliva
300 g de filé de frango
3 dentes de alho amassados
200 g de linguiça calabresa
10 g de páprica
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
300 g macarrão tipo linguine ou espaguete
200 ml de creme de leite
30 g de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Ferva em uma panela pequena a água e o cubo de tempero de bacon
Em uma panela grande, frite o frango no azeite e reserve
Na mesma panela, frite o alho com azeite até dourar
Corte a linguiça em cubos pequenos e frite até dourar
Adicione o frango, o caldo de bacon, a páprica e ferva por 10 minutos
Corrija o tempero com sal e pimenta
Adicione o macarrão e cozinhe por 15
Quando estiver ao dente, coloque em fogo baixo e adicione o creme de leite; mexa até ficar homogêneo
Finalize com queijo parmesão por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11310-linguine-alfredo-com-linguica.html>