MACARRÃO PENNE COM FRANGO E MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

macarrão penne a gosto

1 peito de frango

1 lata de milho

requeijão a gosto

1 creme de leite

1 dente de alho

1/2 cebola

coentro a gosto

colorau a gosto

1 tablete de caldo de galinha

1/2 sachê de tempero pronto sabor a sua escolha

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão tempere o frango com alho, cebola, coentro, colorau e o caldo de galinha e cozinhe

Em outra panela cozinhe o macarrão; escorra e reserve

Depois de pronto, desfie o frango e reserve o caldo

No liquidificador coloque o requeijão, o creme de leite, metade da lata do milho,25 ml do caldo da galinha que foi usado pra cozinhar o frango e metade do sachê de tempero pronto; bata tudo

Em uma travessa, misture o macarrão penne, o frango e o molho do liquidificador

Acrescente o restante da lata de milho

Leve ao forno preaquecido a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/11510-macarrao-penne-com-frango-e-molho-especial.html