

MACARRÃO PENNE AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO COM QUEIJO BRANCO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo penne
2 sachês de molho de tomate
1 kg de peito de frango
1 tablete de caldo de galinha
1 e 1/2 cebola
1 tomate
alho a gosto
sal a gosto
colorau a gosto
pimenta-do-reino a gosto
cheiro-verde a gosto
queijo branco a gosto

MODO DE PREPARO

Para o frango desfiado

Deixe por aproximadamente 30 minutos, se estiver duro, volte a cozinhar

Para refogar, pique 1 cebola e alho, deixe dourar, acrescente o colorau e depois o tomate picado, espere o tomate desmanchar um pouco e acrescente o frango, use a água reservada para refogar o frango

A quantidade de água não pode ser muita, tem que ser o suficiente para ajudar os ingredientes se juntarem ao frango, não é para virar sopa

Para o molho

Acrescente o frango desfiado e já refogado, misture bem e deixe apurar (ferver)

Para o macarrão

Cozinhe o macarrão por aproximadamente 8 minutos, espere escorrer, e regue com azeite extra virgem ou óleo até o macarrão ficar bem soltinho

Sirva no prato (individual) primeiro o macarrão, e depois o molho por cima, e rale um pouco de queijo

Dicas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/225-macarrao-penne-ao-molho-de-frango-desfiado-com-queijo-branco.html>