

Espaguete ao molho de frango

por Felipe S. Aimi

Rendimento:

5 pessoas.

Ingredientes:

- 500g de espaguete;



- 1kg de coxa ou sobrecoxa de frango resfriadas;

- 1kg de tomates bem maduros;

- 1 cebola grande (300g);

- 1 maço de salsa;

Espaguete ao molho de frango

por Felipe S. Aimi

- 1 tablete de caldo de galinha;
- 4 colheres (sopa) de óleo de soja;
- Queijo parmesão ralado a gosto;
- Sal a gosto.

Modo de preparo:

Cozinhe o espaguete conforme instruções da embalagem. Pique a cebola e em uma panela doure-a com a metade do óleo. Acrescente o restante do óleo, o frango picado ou desfiado e sem a pele e frite-o juntamente com o caldo de galinha e com a salsa picada. Adicione os tomates cortados em pedaços pequenos e ferva até formar um molho. Acerte o sal e sirva o molho sobre a massa e queijo ralado a gosto.

Dicas:

- Utilize o frango cozido do churrasco e desfiado no lugar da coxa ou sobrecoxa resfriadas.
- Se preferir utilize peito de frango no lugar da coxa ou sobrecoxa e na mesma quantidade.

Espaguete ao molho de frango

por Felipe S. Aimi
