

Receita de macarrão farfalle caramelizado com frango e limão-siciliano

Casa e Jardim - 20/01/2025

Fácil de preparar para a família, a massa com molho caramelizado também leva cebola, tomate seco, leite de coco, salsa e páprica defumada

O farfalle, também conhecido como gravatinha, é um macarrão saboroso para o cardápio do almoço. Nessa receita da marca Renata, do grupo Selmi, a massa é incrementada com molho caramelizado, acidificado com limão-siciliano. O prato ainda acompanha tiras de frango. Leia o passo a passo completo.

Ingredientes

500 g de macarrão farfalle;

5 L de água;

sal a gosto;

3 cebolas fatiadas;

1 xícara (chá) de tomate seco em tiras;

páprica defumada a gosto;

fios de azeite extravirgem (o quanto baste);

suco de 1/2 limão-siciliano;

1/2 xícara (chá) de leite de coco;

salsa picada a gosto;

sal a gosto;

4 filés de frango;

lemon pepper a gosto.

Modo de preparo

Fatie a cebola.

Em um refratário, coloque a cebola fatiada e o tomate seco. Tempere com a páprica e azeite.

Cubra com alumínio e leve para o forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 1 hora.

Retire do forno e acrescente o leite de coco, o suco do limão, a salsa e tempere a gosto com sal. Misture bem. Reserve.

Em uma panela, coloque a água e o sal, e deixe ferver. Junte o macarrão e cozinhe

conforme as instruções da embalagem.

Escorra a massa, junte ao molho e misture bem. Reserve.

Tempere o frango com sal e pimenta. Leve à frigideira com azeite, deixando dourar dos dois lados. Corte em tiras.

Em seguida, sirva o frango com o macarrão.