

Fettuccine ao Molho de Frango com Pimenta Biquinho

Gastronomia RS - 11/07/2025

O Fettuccine Galo Sêmola é o par perfeito daquele frango bem cozido, cheio de tempero e lembrança boa.

Com pimentão, pimenta biquinho e cheirinho de comida feita no fogão da vó, essa receita é puro gosto de colo e panela no fogo o dia todo!

Ingredientes

500 gramas de Macarrão Galo Sêmola Fettuccine

5 litros de água

Sal a gosto

Fio de óleo

1 cebola picada

2 alhos picados

1 colher (chá) de colorau

1 frango em pedaços

Sal a gosto

Suco de 2 limões

Pimenta-do-reino a gosto

1 pimentão verde picado

Pimenta biquinho a gosto

1 litro de água

Modo de preparo

1- Em uma panela grande coloque o fio de óleo, o colorau, a cebola e o alho e refogue. Junte os pedaços de frango, tempere com sal, pimenta e limão e deixe começar a dourar. Depois espalhe o pimentão.

2- Regue com água e deixe o frango cozinhar até ficar macio.

3- Coloque em outra panela a água e o sal. Deixe ferver. Junte o macarrão e cozinhe conforme a embalagem. Escorra, junte ao frango e misture. Por fim, finalize com a pimenta biquinho.

Compartilhe: