

# LINGUINE ALFREDO COM LINGUIÇA

## INGREDIENTES

800 ml água  
1 cubo de tempero de bacon  
azeite de oliva  
300 g de filé de frango  
3 dentes de alho amassados  
200 g de linguiça calabresa  
10 g de páprica  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
300 g macarrão tipo linguine ou espaguete  
200 ml de creme de leite  
30 g de parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Ferva em uma panela pequena a água e o cubo de tempero de bacon  
Em uma panela grande, frite o frango no azeite e reserve  
Na mesma panela, frite o alho com azeite até dourar  
Corte a linguiça em cubos pequenos e frite até dourar  
Adicione o frango, o caldo de bacon, a páprica e ferva por 10 minutos  
Corrija o tempero com sal e pimenta  
Adicione o macarrão e cozinhe por 15  
Quando estiver ao dente, coloque em fogo baixo e adicione o creme de leite; mexa até ficar homogêneo  
Finalize com queijo parmesão por cima

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/11310-linguine-alfredo-com-linguica.html>