Espaguete com Frango!

Cabelo de anjo com frango desfiado!

Segunda-feira é dia de arroz com feijão ou dia de acabar com as sobras do final de semana. E foi o que aconteceu hoje aqui em casa. Como almocei sozinha, juntei uns “restinhos” daqui e dali, e fiz um prato delicioso para meu almoço solitário :(.

Aprendi a fazer milagres com a geladeira meio vazia com a vovó Ruth. Ela sempre deixava a comida gostosa juntando os ingredientes que tinha à mão. Precisa parar, olhar o que tem disponível e conhecer um pouquinho de combinações de temperos. Alguma coisa vai sair e é tentando que aprendemos sempre!

Ingredientes:

2 coxas com sobrecoxas de frango já assado e desossado

1 colher de sopa de azeite

1 cebola cortada em rodelas

1/2 pimentão amarelo ou vermelho cortado em tiras

5 azeitonas verdes ou pretas picadas

1 colher de chá de cominho em pó

1/2 tablete de caldo de galinha

2 xícaras de água fervente

1 pitada de açafrão (opcional)

1 colher de manteiga

200 g de espaguete tipo cabelo de anjo

Salsinha e queijo parmesão ralado para salpicar

Modo de Fazer:

Colocar o azeite numa frigideira grande e refogar a cebola e o pimentão. Adicionar o frango assado e desfiado, junte o cominho e misture tudo. Dissolver o caldo de galinha e o açafrão na água fervente e juntar ao refogado de frango. Deixar reduzir o caldo um pouco e por último colocar as azeitonas picadas.

Escalde o espaguetinho em 2 litros de água fervente, escorra, coloque no prato e junte a manteiga misturando bem. Ponha o frango já refogado por cima e salpique salsinha e queijo parmesão ralado à gosto…fácil assim!!

***Dica:** Se não tiver a sobra de frango já assado, cozinhe as coxas e sobrecoxas em uma panela com 1,5 l de água e 1 tablete de caldo de galinha por aproximadamente 40 minutos, até o frango estar bem cozido e macio para desossar, desfiar e seguir as instruções acima. Use esse caldo para juntar ao refogado.