MACARRÃO COM FRANGO CREMOSO

INGREDIENTES

500 g de macarrão penne

1 kg de frango

1 1/2 cebola média

2 colheres (sopa) margarina

3 dentes de alho

2 caixas de creme de leite

1 copo de requeijão

500 ml de leite

50 g de parmesão ralado (1 saquinho)

1 tablete caldo de galinha

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 pitada alecrim seco

1 pitada de orégano

manjericão seco a gosto

colorau (colorífico) a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal, colorau, pimenta do reino e orégano e deixe descansar por uns 5 minutos

Enquanto isso, refogue na panela de pressão meia cebola e um dente de alho picados

Quando estiver dourado, acrescente o frango temperado, meio tablete de caldo de galinha e refogue mais uns 3 a 5 minutos

Acrescente um pouco de água (aproximadamente 100 ml) e tampe a panela

Deixe cozinhar por 30 minutos

Em outra panela coloque as duas colheres de margarina e a cebola picada

Quando estiver transparente, coloque os dois dentes de alho picados ou ralados, a outra metade do tablete de caldo, e mexa bem até refogar um pouco

Coloque o leite, uma pitada de sal, manjericão seco e o macarrão

Mexa bem e várias vezes para o macarrão não grudar

Quando ele estiver ficando ao dente, acrescente o frango desfiado, o creme de leite, o requeijão e o alecrim

Acrescente o queijo ralado aos poucos e vá provando se o sal está do seu agrado

Mexa sempre por mais 5 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1153-macarrao-com-frango-cremoso.html