MACARRÃO DE ABOBRINHA COM FRANGO.

INGREDIENTES

3 abobrinhas menina médias

300 g de peito de frango já cozido e desfiado

300 ml de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

1/2 cebola

azeite para dourar a cebola

bacon picado a gosto

1 colher (sopa) de requeijão ou 3 fatias de mussarela

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Fatie as abobrinhas em lâminas finas, no sentido do comprimento e corte cada fatia em tiras bem finas, como um espaguete.

Cozinhe-as rapidamente (cerca de dois minutos)

Se necessário, acrescente um pouco de água para não queimar o fundo, tire do fogo e escorra

Transfira para água gelada (para interromper o cozimento), escorra novamente e reserve.

Em uma panela média aqueça o azeite e doure a cebola e o bacon.

Dilua o amido de milho no leite e acrescente à mistura de cebola e bacon

Coloque o sal conforme desejar, mexendo sempre até engrossar.

Acrescente o frango e a abobrinha no molho e deixe ao fogo por cerca de 1 minuto

Após deligar o fogo, coloque o requeijão ou a mussarela.

Polvilhe com orégano

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13718-macarrao-de-abobrinha-com-frango.html