

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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