ENSOPADO DE MACARRÃO COM VAGEM E FRANGO

INGREDIENTES

700 g de macarrão parafuso ou penne

700 g de sobrecoxa de frango ou coxa sem pele

300 g de vagem cortada ao comprimento e partida em 3 partes

1 cebola grande picada

2 dentes de alho picada

1 folha de louro

1 colher (café) de curry

1 colher (sopa) de óleo

2 litros de água aproximadamente

1/2 colher (café) de bicabornato

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 colher (sopa) rasa de colorau, massa de tomate ou páprica doce

MODO DE PREPARO

Em uma panela alta coloque o óleo a cebola, louro e o alho e doure

Acrescente as sobrecoxas, sal, pimenta, curry e o colorau refogue

Após isso coloque o bicabornato, macarrão e a vagem e deixe cozinhar por 15 minutos e tá pronto

Dicas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14-ensopado-de-macarrao-com-vagem-e-frango.html