

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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