ESTROGONOFE DE MACARRÃO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso

1/2 de frango desfiado

4 caixinhas de creme de leite

300 g de queijo mussarela em cubinhos

200 g de queijo ralado

1 e 1/2 tablete de caldo de galinha

1 pitada de colorau

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.

Em uma panela, coloque 2 dentes de alho socado, óleo, o caldo de galinha e o colorau. Refogue o frango. Depois acrescente 2 caixinhas de creme de leite e mexa bem.

Acrescente o macarrão, mexa e acrescente os outros 2 cremes de leite.

Coloque o queijo em cubinhos e mexa bem.

Em um refratário, despeje o macarrão e salpique queijo ralado.

Leve ao forno até o queijo gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15298-estrogonofe-de-macarrao.html