

MACARRONADA DE FRANGO COM PIMENTÃO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cortando em tiras finas
1 pimentão verde
1 pimentão amarelo
1 pimentão vermelho
1 cebola grande
5 copos (200ml) de leite
400 g de macarrão tipo penne
1 pacote de queijo parmesão (50g)
1 colher (chá) de colorau
1 colher (chá) de cominho
3 dentes de alhos pequenos ou 1 colher (sopa) de alho em pó
3 colher (sopa) de azeite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

em uma panela grande, coloque o azeite e refogue o frango em tiras por 3 minutos em temperatura alta.

corte os pimentões e cebola em rodela e os pimentões.

tire o frango da panela, coloque os pimentões e a cebola juntos e deixe refogar por mais 5 minutos em fogo baixo.

coloque o frango na panela junto aos pimentões e a cebola, acrescente o colorau, cominho e sal a gosto e refogue por mais 5 minutos em fogo alto.

acrescente o leite, experimente para ver se está bom de sal.

em seguida coloque o macarrão cru mesmo (não pode ser cozido).

mexa de 2 em 2 minutos até o macarrão ficar macio.

coloque o queijo parmesão.

bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16236-macarronada-de-frango-com-pimentao.html>