

MACARRÃO COM MOLHO BRANCO E FRANGO DA CAROL

INGREDIENTES

2 copos de leite

3 colheres (chá) de farinha de trigo

Sal a gosto

1 lata de creme de leite

2 colheres de manteiga

500 g de peito de frango cortado em cubos

1 colher de tempero baiano

1 colher de curry

Pimenta-do-reino a gosto

Salsinha e cebolinha a gosto

150 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão al dente em água e azeite.

Em uma panela, doure a cebola na manteiga.

Após a cebola dourar, acrescente o leite, o trigo e sal a gosto, misturando bem até ferver.

Após ferver, acrescente o creme de leite e deixe no fogo baixo até formar um creme.

Em outra panela, refogue o frango com os temperos até dourar e depois coloque-o na panela do molho branco.

Em um pirex, coloque o macarrão, despeje o molho em cima e polvilhe o queijo ralado.

Sirva em seguida!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/16907-macarrao-com-molho-branco-e-frango-da-carol.html>