

MACARRONADA CREMOSA DE FRANGO

INGREDIENTES

1 peito de frango
1 caixa de creme de leite
340 g de molho de tomate
1 latinha de milho verde
1 lata de azeitona
2 tabletes de caldo de galinha ou de legumes
1 colher (sopa) de colorau
1 cebola média
3 dentes de alho
1 pimentão pequeno
1 pimenta de cheiro
500 g de macarrão parafuso
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela ponha peito de frango, os tabletes de tempero e água suficiente para cozinhar o frango.

Depois de cozido desfie o frango e o tempere com o refogado de cebola, alho, pimentão, pimenta-de-cheiro, milho verde e azeitona de depois adicione o colorau.

Logo depois de temperar o frango, adicione o molho de tomate e deixe ferver por uns 5 minutos com a panela tampada (pro frango absorver o sabor do molho e dos temperos).

Por último, adicione o creme de leite e acerte o sal, se necessário.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17008-macarronada-cremosa-de-frango.html>