

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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