

MACARRONADA DIFERENTE, DELÍCIA DA KAKÁ

INGREDIENTES

1/2 peito de frango já cozido e desfiado
500 g de macarrão parafuso
1/2 maçã em cubinhos a gosto (ou uva passas)
1 pacote de batata palha
1 cenoura já cozida cortada em cubos
1 batatinha já cozida cortada em cubos
1 lata de milho e ervilha
2 sachês de tempero em pó a gosto (adiciono 1 de carne outro de salada)
azeite ou óleo
1 cebola
2 dentes de alho
2 cebolinha verde
cheiro-verde a gosto
azeitona escorrida e sem caroço, a gosto
sal e pimenta a gosto
1 caixa de creme de leite
maionese (quantidade a gosto, acrescento quase uma embalagem toda)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão.

Em outra panela, cozinhe a cenoura e a batata já cortadas em cubo, com água e sal normal (não deixe cozinhar demais pra não ficar empapado); depois de cozidos, deixe escorrendo.

Cozinhe o frango na pressão por 20 minutos com todos os temperos a seu gosto.

Em seguida desfie e reserve.

Em uma panela aqueça o azeite, acrescente a cebola e em seguida o alho até dourar.

Adicione o tempero em pó de carne e sal a gosto.

Acrescente o frango desfiado e deixe refogar um pouco.

Desligue o fogo, acrescente o macarrão e o milho no frango refogado.

Misture bem e deixe esfriar um pouco.

Em seguida acrescente todo o refogado do frango, os legumes, a maçã ou a uva passas a gosto em um refratário grande.

Adicione também a maionese, o creme de leite, as azeitonas a gosto, a cebolinha e o cheiro-verde a gosto.

Por cima, salpique o tempero em pó sabor salada por cima e misture tudo.

Depois é só servir junto com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18400-macarronada-diferente-delicia-da-kaka.html>