MACARRÃO COM ESTROGONOFE

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão (de preferência parafuso)

200 g de presunto

200 g de queijo

1 caldo de galinha

2 peitos de frango

Batata palha

1 potinho de requeijão

1 litro de leite

4 colheres de maisena

1 vidro de ketchup

1 creme de leite

1 vidro pequeno de mostarda (opcional)

Sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com o caldo de galinha por 40 minutos, ou até conseguir desfiá-lo.

Desfie o frango e reserve.

Em uma panela, coloque o leite, a maisena, o frango desfiado e o sal a gosto, e vá mexendo até engrossar.

Após engrossar, acrescente o ketchup, a mostarda e o creme de leite.

Deixe em fogo baixo e mexa por 3 minutos, em seguida desligue o fogo e reserve.

Cozinhe o macarrão e pique (ou rale) o presunto e o queijo.

Em uma assadeira, coloque uma camada do molho de frango, seguida por uma camada de macarrão, e espalhe um pouco do queijo e o presunto ralado.

Coloque o resto do macarrão, cubra com o molho e espalhe o que restou do presunto e do queijo ralado por cima.

Cubra a assadeira com papel alumínio e leve ao forno de 30 a 45 minutos.

Sirva com batata palha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18764-macarrao-com-estrogonofe.html