

MOLHO DE FRANGO PARA MACARRÃO

INGREDIENTES

2 creme de leite

1 requeijao

1 copo de leite (200 ml)

1 calda de galinha

2 colheres (sopa) de amido de milho

300 g de frango cozinhado e desfiado

1/2 cebola picada

1 dente de alho

1 colher de margarina

1 colher de óleo

pitada de sal

queijo a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue a cebola e o alho e refogue na margarina e no óleo em uma panela média

Dissolva o caldo sabor galinha em um pouco de água quente e acrescente

Em seguida, coloque o amido dissolvido em 1 colher de água e acrescente até engrossar

Por último coloque o queijo e pronto

Sirva sempre quente e coloque ketchup a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1887-molho-de-frango-para-macarrao.html>