

MACARRÃO AO MOLHO DE FRANGO

INGREDIENTES

250 g de macarrão tipo penne ou parafuso

4 fatias médias de peito de frango

azeite de oliva

1 dente de alho

1 cebola

200 g de creme de leite

120 ml de leite integral

1 xícara de queijo mussarela ralado

pimenta (qualquer tipo)

orégano

1 colher (sobremesa) de sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão normalmente e reserve.

Tempere o peito de frango e corte-o em cubos, e então utilize o azeite para grelhar.

Machuque o alho junto com sal até formar uma pasta, rale a cebola e adicione à panela que está com o frango.

Após dourar, adicione o creme de leite e o leite integral.

Quando ferver, abaixe o fogo e adicione o queijo, a pimenta e o orégano, e então adicione o macarrão e misture por aproximadamente 1 minuto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/19641-macarrao-ao-molho-de-frango.html>