

MACARRONADA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão
1 creme de leite
2 peitos de frango sem pele
1 cebola pequena
1 buquê de brócolis
2 colheres (chá) de alho amassado
1 colher (chá) cheia de orégano
2 colheres (sopa) de maisena
1 colher (sopa) rasa de manteiga
500 ml de leite
2 tabletes de caldo de galinha
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a água pra ferver com um fio de óleo em uma panela grande.

Quando a água estiver fervendo, coloque o pacote de macarrão (durante 10 minutos).

Em uma cuscuzeira coloque o brócolis limpo e cortado em pedaços para cozinhar com uma pitada de sal espalhando o azeite por cima (por 5 minutos).

Em outra panela, coloque uma colher (sopa) rasa de manteiga, 1 tablete de caldo de galinha, o orégano e a cebola ralada.

Quando dourar, coloque a maisena em um copo com leite (mexa antes para dissolver) e coloque na panela.

Quando engrossar, vá colocando o leite a gosto (não deixe nem muito líquido, nem muito grosso).

Ao fim, coloque o creme de leite, sal a gosto e desligue.

Escorra o macarrão e tempere.

Basta colocar azeite, o tablete de caldo de galinha e o alho e, após dourar, coloque o macarrão.

Mexa com cuidado e desligue.

Tempere o frango com limão, alho e tempero pronto.

Coloque para cozinhar com um copo de água.

Lembre-se de cortar em pedaços, antes.

Tudo finalizado, basta misturar cuidadosamente, deixando o prato com aparência bonita.

E não se esqueça de se deliciar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19746-macarronada-ao-molho-branco.html>