

MACARRÃO AL DENTE COM FRANGO E QUEIJO MINAS

INGREDIENTES

250 g de macarrão
250 g de frango pronto a seu gosto e cortado em cubinhos pequenos
100 g de azeitonas picadas e sem caroço
1/2 cebola de cabeça bem picadinha
4 dentes de alho bem picados
1 caldo de frango
1 colher (sopa) açafrão
queijo minas

MODO DE PREPARO

Macarrão cozido al dente em água e sal, reserve.

Em uma panela, coloque óleo ou azeite (o suficiente para dourar o alho e a cebola).

Coloque o alho e deixe dourar, acrescente a cebola e quando ficar transparente, coloque as azeitonas e o frango.

Mexa e coloque o açafrão, misture bem, coloque um pouco de água, 50 ml mais ou menos.

Coloque o caldo de frango e deixe ferver bem, quando a água tiver diminuído um pouco, acrescente o queijo minas e verifique se o sal está a seu gosto, se não estiver coloque a outra metade do caldo de frango.

Desligue o fogo e acrescente o macarrão, misture bem e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20389-macarrao-al-dente-com-frango-e-queijo-minas.html>