

ESPAGUETE COM FRANGO E MOLHO CASEIRO

INGREDIENTES

500 g de macarrão espaguete
1 litro de água
250 g de maionese (sachê)
500 g de azeitonas sem caroço
1 peito de frango médio
3 colheres (sopa) de margarina
3 dentes de alho
1/2 cebola picada
5 tomates maduros com sementes e sem pele para o molho
óleo de soja a gosto
alecrim a gosto
cebolinha a gosto
coentro a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Despeje o macarrão em água fervente com óleo e sal, deixe cozinhar.

Amasse o alho, a cebola, o alecrim, a cebolinha e o coentro, depois leve ao fogo alto o molho e ferva por 5 minutos.

Após o macarrão cozinhar desligue o forno e deixe-o na panela.

Ferva o frango com óleo e sal, depois corte em cubos ou desfie.

Após corta-lo, desfie-o e frite-o na margarina até dourar.

Depois adicione a maionese, as azeitonas e o molho na panela.

Escorra o macarrão e despeje-o junto das outras misturas e misture bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20764-espaguete-com-frango-e-molho-caseiro.html>