

MACARRÃO DE CREME DE LEITE COM FRANGO

INGREDIENTES

- 1 kg de macarrão penne
- 500 g de peito de frango cortado em cubinhos bem pequenos
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho socado
- 1 colher bem cheia de manteiga
- 1 lata de creme de leite
- 5 colheres (sopa) de massa de tomate
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- sal a gosto
- queijo parmesão ralado a gosto
- 1 pacote de sazón de frango

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão de 15 a 20 minutos na água com sal e um fio de azeite e reserve.

Doure a cebola e o alho na manteiga e em seguida acrescente o frango e deixe dourar (alourar).

Acrescente a massa de tomate , o sazón de frango, o molho inglês, mexa bem e coloque meio copo de água (100 ml).

Após dar uma fervura, acrescente o creme de leite e o queijo parmesão, mexa por uns 3 minutos e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21594-macarrao-de-creme-de-leite-com-frango.html>