

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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