

# MACARRÃO COM MOLHO BRANCO E FRANGO DESFIADO

## INGREDIENTES

500 g de macarrão

300 g de peito de frango desfiado

1 caixa de creme de leite

200 g de requeijão

500 ml de leite

1 cebola média ralada

2 colheres de sopa (óleo)

noz moscada ralada a gosto

5 dentes de alho socado

óregano a gosto

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MACARRÃO:

Macarrão:Em uma panela grande, ferva a água com um pouco de óleo.

Despeje o macarrão e deixe ferver até ficar no ponto.

Comece a fazer o molho quando começar a cozinhar o macarrão.

### MOLHO:

Molho:Em uma panela coloque o óleo e frite a cebola e o alho.

Coloque em seguida o orégano.

Despeje o leite e deixe ferver.

Coloque a noz-moscada, o creme de leite e a metade do requeijão.

Despeja o frango já desfiado e deixe cozinhar por 5 minutos.

### MONTAGEM:

Montagem:Unte uma travessa com o restante do requeijão e coloque o macarrão cozido.

Despeje o molho sobre o macarrão e bom apetite.