

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.
Despeje 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22777-macarrao-com-molho-branco-e-frango-desfiado.html>