

MACARRÃO NO CHAMPAGNE

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 4 sobrecoxas de frango (sem pele)
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 2 tomates
- 1 caixinha de creme de leite
- 400 g de macarrão (preferencialmente spaghetti)
- queijo parmesão ralado
- 1 "champagne" de sidra (aproximadamente 650 ml)

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, adicione o azeite, o açúcar e o frango.

Em fogo médio frite o frango até dourar.

Corte a cebola, alho e o tomate em cubinhos e adicione junto ao frango.

Quando os ingredientes estiverem fritos, adicione a garrafa de champagne.

Cozinhe o frango por aproximadamente 25 minutos.

Em outra panela, cozinhe o macarrão.

Após o cozimento do macarrão, prepare uma travessa onde servirá o prato e disponha o macarrão. Coloque uma quantidade generosa de parmesão por cima e leve ao forno (médio) até derreter o queijo.

Voltando ao molho, caso ache que está muito ralo, engrosse com maisena. Desligue o fogo e adicione o creme de leite.

Retire o macarrão do forno e adicione o molho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23720-macarrao-no-champagne.html>