

# MACARRÃO COM PEITO DE FRANGO AO MOLHO BRANCO

## INGREDIENTES

500 g de macarrão pene (sua preferência)

350 g de filé de peito de frango

3 xícaras de leite

2 colheres de maizena ou farinha de trigo

2 caldos de galinha

1 colher (sopa) de margarina

200 ml de creme de leite

1 cebola média

3 dentes de alho

sal, pimenta, orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água fervente.

Enquanto isso, corte o peito de frango em cubinhos.

Refogue-o com alho e cebola.

Adicione o caldo de galinha no refogado e tampe, deixe cozinhar com a própria água do frango.

Deixe fritar até ficar dourado.

Em uma panela, adicione o leite, a maizena, a manteiga e coloque a pimenta, o orégano ou o condimento do seu gosto.

Mexa sempre pra não fazer bolinha.

Depois de chegar ao ponto, homogêneo, desligue o fogo e adicione o creme de leite e mexa até misturar bem.

Junte o creme branco com o frango, misturando bem.

Depois adicione o macarrão, misture e adicione o sal a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23810-macarrao-com-peito-de-frango-ao-molho-branco.html>