

MACARRÃO À MEXICANA DE UMA PANELA SÓ

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite

2 peitos de frango em cubos

1 colher (sopa) de tempero para carnes/aves (tempero: 1 colher (café) de pimenta caiena, 1 colher (café) de cebola em pó, 1 colher (café) de páprica, 1 colher (café) de alho em pó, sal e pimenta-do-reino).

225 g de linguiça fininha cortada em rodelas bem finas

3 dentes de alho picados

1/2 cebola em tiras

1/2 pimentão vermelho em tiras

1/2 pimentão verde em tiras

1/2 pimentão amarelo em tiras

2 xícaras de cogumelos

500 g macarrão (utilizo o ninho largo)

5 xícaras de caldo de galinha (aproximadamente 1,2 litro de água - 2 cubos)

1/2 caixinha de creme de leite

200 g de queijo parmesão

cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite em uma panela, acrescente o frango, o tempero e mexa sem parar até dourar.

Coloque a linguiça, em tiras bem fininhas, e misture até estar bem frita.

Jogue o alho, a cebola em tiras, os pimentões, os cogumelos e misture bem até amolecerem um pouco.

Acrescente o macarrão e a água com caldo de galinha, mexa bem, tampe a panela e espere ferver.

Mexa mais um pouco, tampe a panela novamente e deixe cozinhar por mais 10 minutos.

Jogue o creme de leite e o parmesão, misture bem.

Ao servir no prato, enfeite com um pouco de cebolinha picada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23985-macarrao-a-mexicana-de-uma-panela-so.html>