TAGLIARINE AO MOLHO DE CREME DE LEITE

INGREDIENTES

300 g de macarrão tagliarine

200 g de peito de frango em cubinhos

1 tomate picado

1 cebola picada

1/3 pimentão picado

cheiro verde a gosto

3 colheres de molho de tomate

1 caixinha de creme de leite

queijo de sua preferência ralado

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.

Tempere o frango a gosto e refogue-o em uma panela.

quando o frango estiver cozido acrescente a cebola, tomate e pimentão picados.

Junte o molho de tomate e um pouco de água e deixe ferver.

Abaixe o fogo e acrescente o creme de leite e o cheiro-verde.

Mexa bem e deixe cozinhar em fogo baixo por mais 2 minutos.

Em um refratário, misture o macarrão com o molho e salpique queijo por cima.

Leve ao forno médio preaquecido por 10 minutos.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24936-tagliarine-ao-molho-de-creme-de-leite.html