

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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