

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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